Tefal®

VITACOMPACT

F

GB

E

I

P

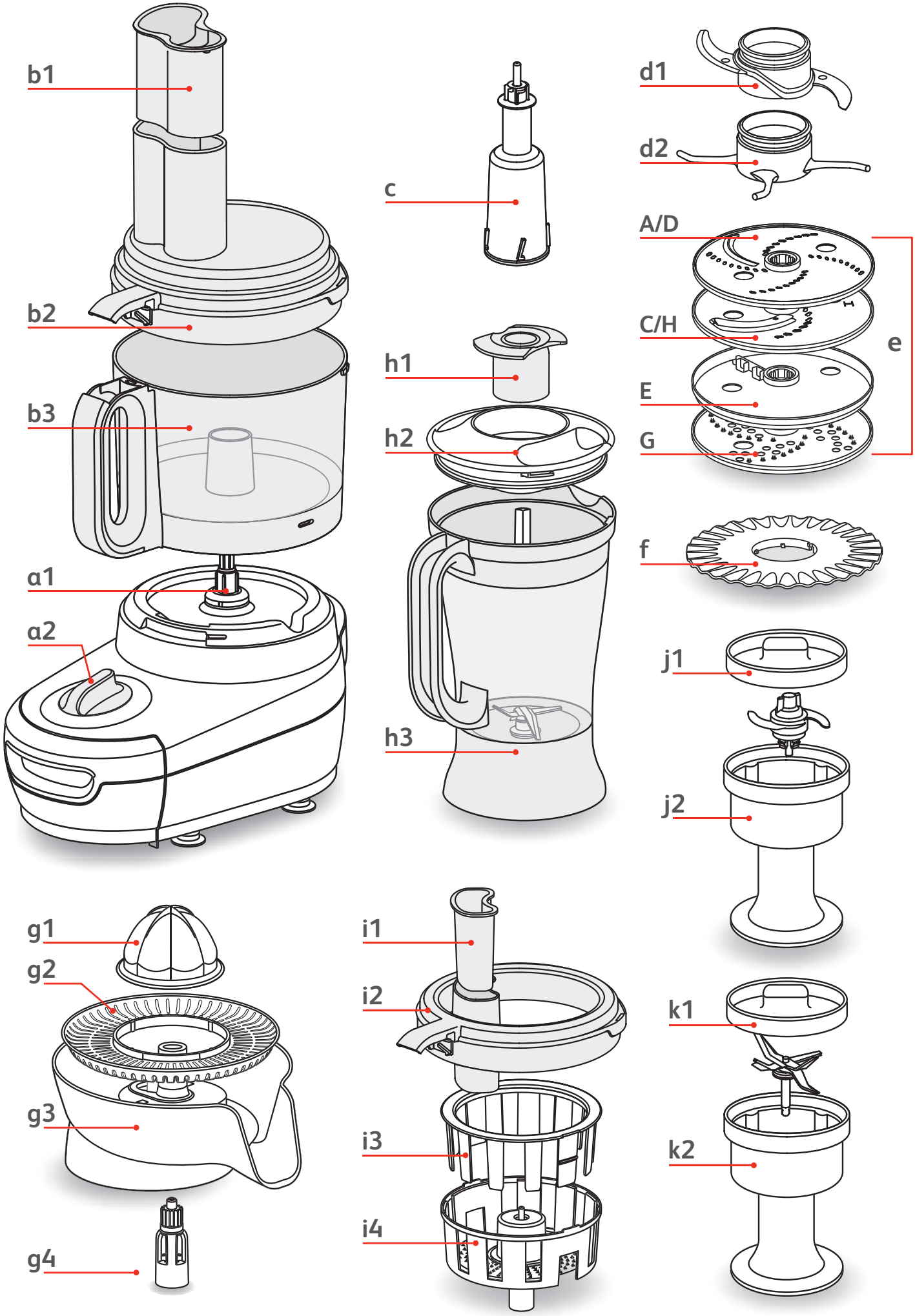
TR

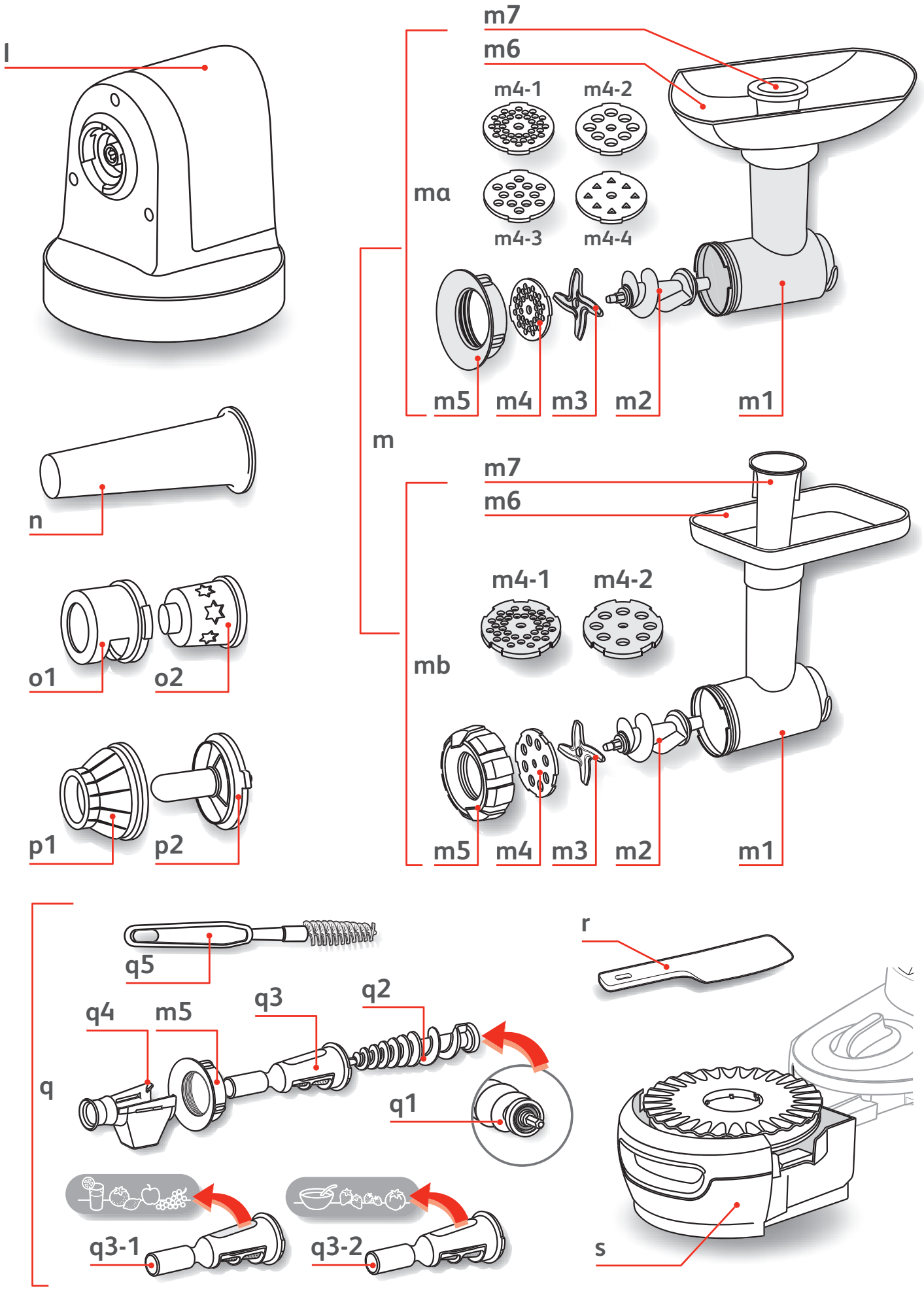
GR

AR

IR

www.tefal.com


b1
b2
b3
a1
a2
c
h1
h2
h3
d1
d2
A/D
C/H
E
G
e
f
j1
j2
g1
g2
g3
g4
i1
i2
i3
i4
k1
k2


l
m7
m6
m4-1
m4-2
ma
m4-3
m4-4
m5
m4
m3
m2
m1
m
n
m7
m6
m4-1
m4-2
mb
o1
o2
m5
m4
m3
m2
m1
p1
p2
r
q5
q4
m5
q3
q2
q
q1
q3-1
q3-2
s

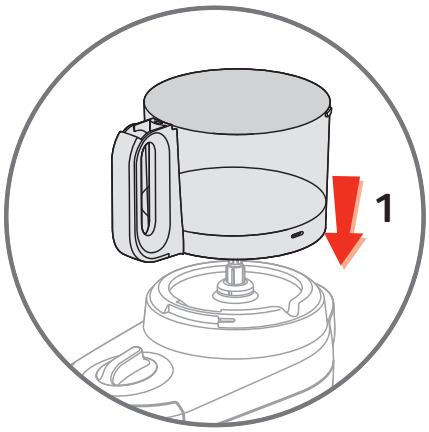


fig.1a

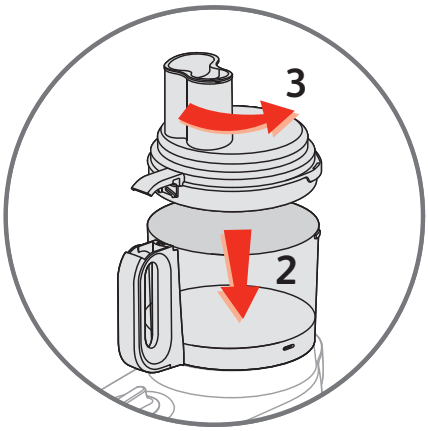


fig.1b

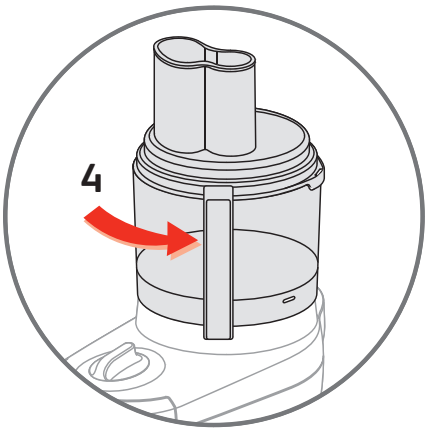


fig.1c

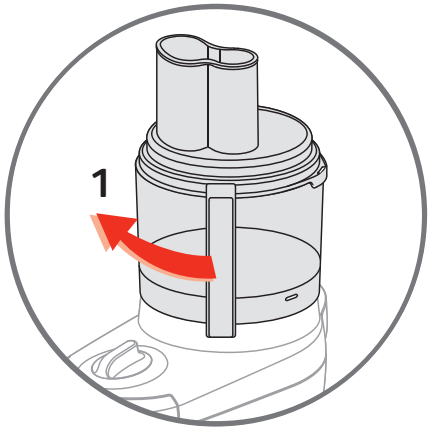


fig.2a

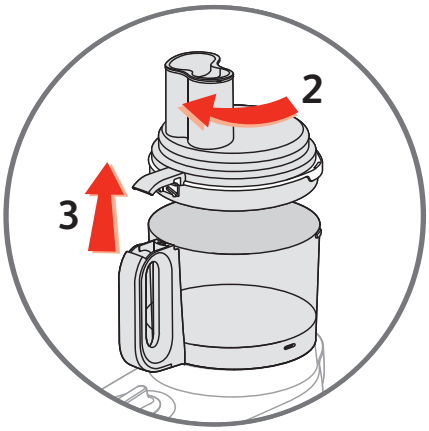


fig.2b

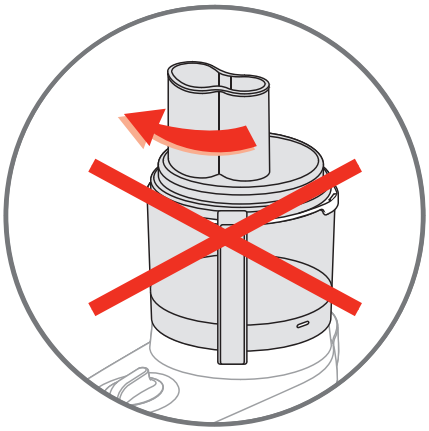


fig.2c

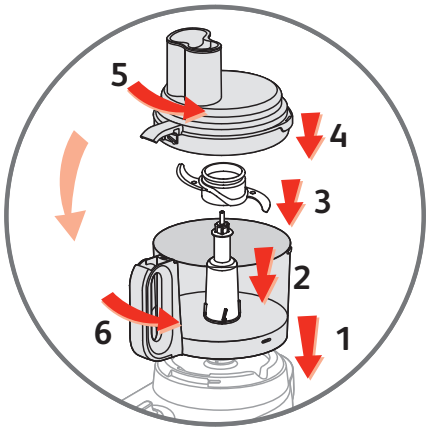


fig.3

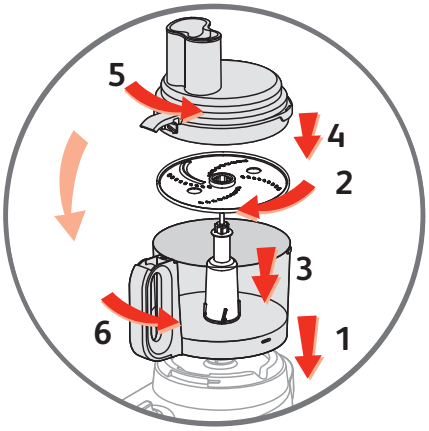


fig.4

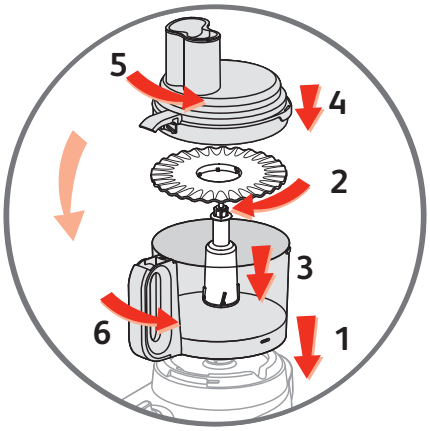


fig.5

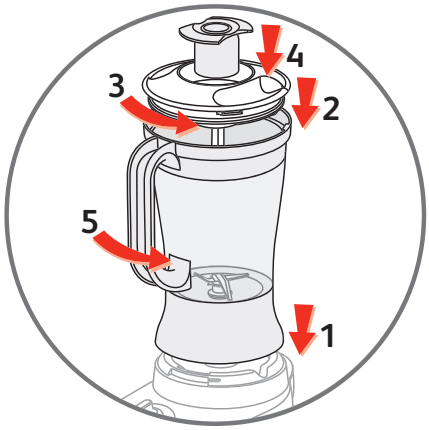


fig.6

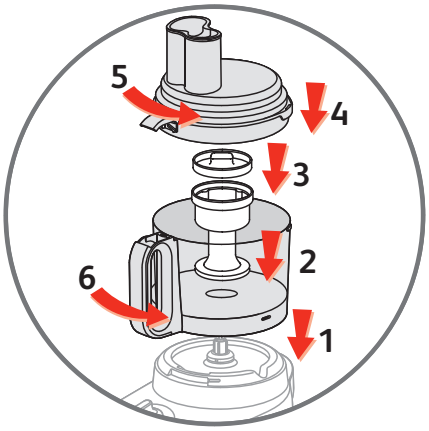


fig.7

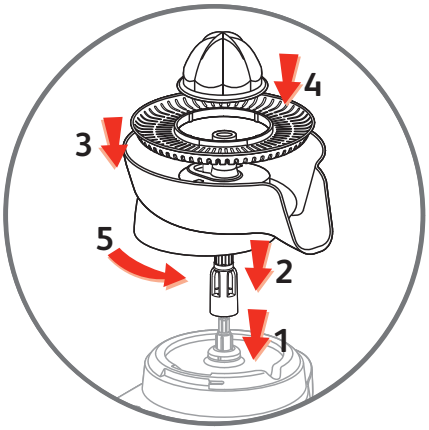


fig.8

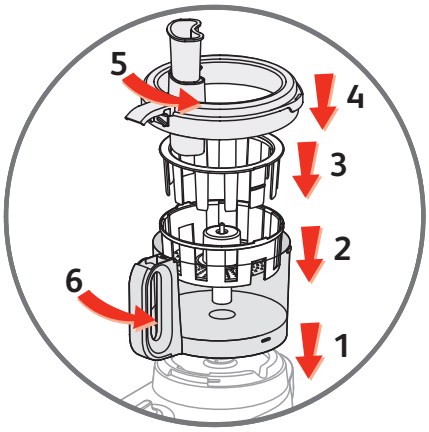


fig.9

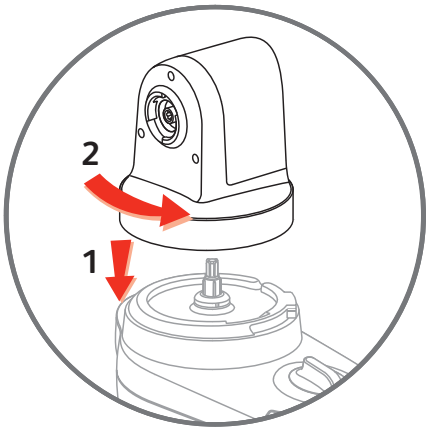


fig.10a

fig.10b

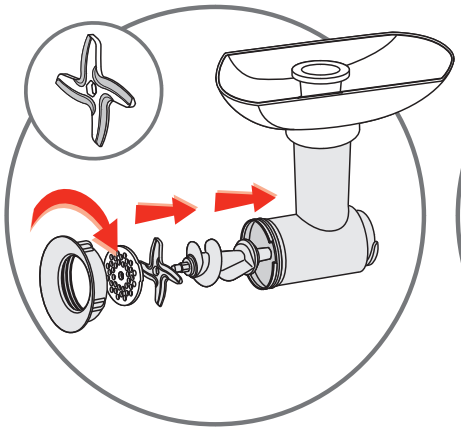


fig.10c

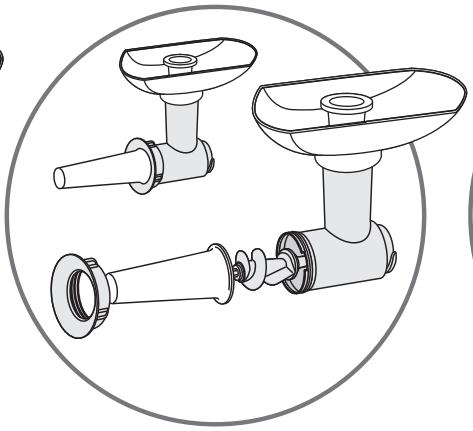


fig.10d

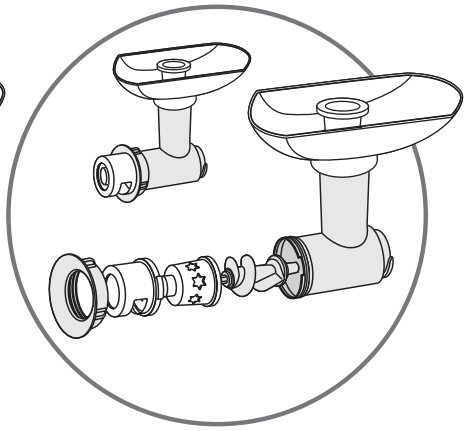


fig.10e

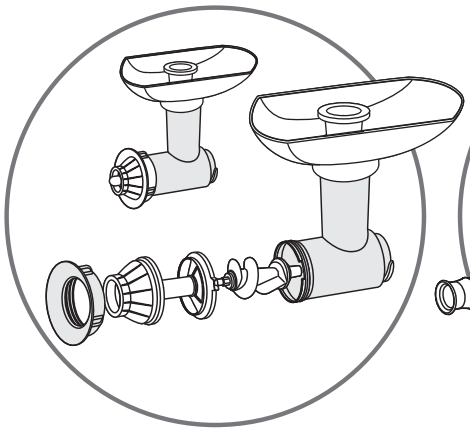


fig.10f

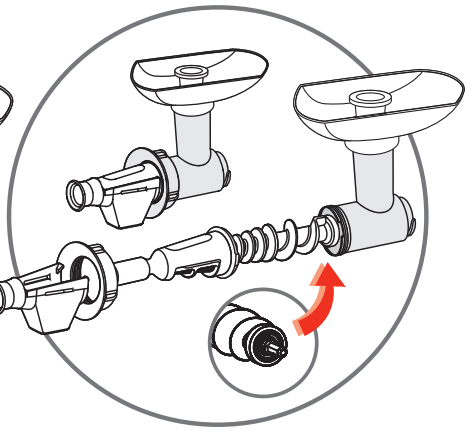


fig.10g

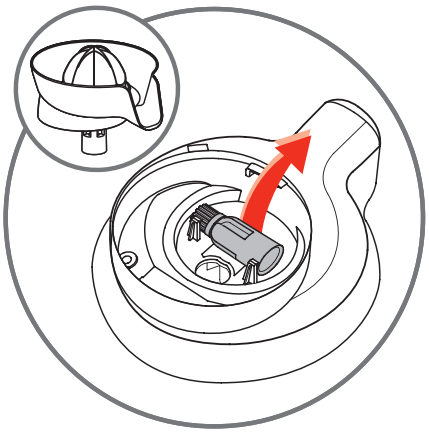


fig.11a

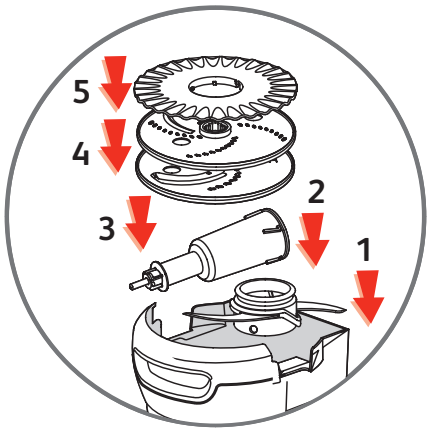


fig.11b

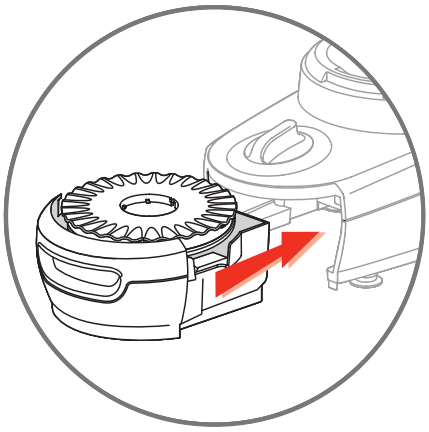


fig.11c

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme TEFAL exclusivement prévu pour la préparation des aliments.

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait TEFAL de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie. Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé.
- Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé TEFAL (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé TEFAL (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé TEFAL (voir liste dans le livret service).
- Ne pas utiliser l'appareil si l'ensemble centrifugeuse est endommagé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées TEFAL adaptés à votre appareil.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau métal, le couteau du bol mixer, du mini hachoir, du broyeur et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau métal **(d1)** par son entraîneur **(c)** avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne déplacez pas votre appareil en le tenant par le tiroir.

Les accessoires, contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage

Description

a **Bloc moteur**
a1 Sortie bloc moteur
a2 Sélecteur de vitesses : position 0-1-2-Pulse (marche intermittente)

b **Ensemble bol transparent**
b1 Poussoir doseur
b2 Couvercle à cheminée
b3 Bol

c **Tige d'entraînement**

ACCESSOIRES SELON MODELE :

d
d1 Couteau métal
d2 Pétrin plastique

e **Disque coupe - légumes**
. A/D : râpé fin / tranché fin (réversible)
. C/H : râpé gros / tranché épais (réversible)
. **E** : coupe-frites
. **G** : parmesan

f **Disque émulsionneur**

g **Presse-agrumes**
g1 Cône
g2 Filtre
g3 Réceptacle
g4 entraîneur

h **Bol mixeur**
h1 Bouchon doseur
h2 Couvercle
h3 Bol

i **Centrifugeuse**
i1 Poussoir
i2 Couvercle
i3 Couronne filtrante
i4 Panier-filtre

j **Mini-hachoir**
j1 couvercle
j2 bol

k **Broyeur**
k1 Couvercle
k2 Bol

l **Réducteur pour tête hachoir**

m **Tête hachoir**
ma : Tête hachoir métal
mb : Tête hachoir plastique
m1 Corps
m2 Vis
m3 Couteau
m4 Grilles (pour le hachage de la viande)
- **m4-1** : Grille petits trous
- **m4-2** : Grille gros trous
- **m4-3** : Grille trous moyens
- **m4-4** : Grille trous triangulaires (pour hachage des légumes)

m5 Ecrou
m6 Plateau
m7 Poussoir

n **Entonnoir à saucisses**

o **Filière à biscuits**
o1 Support
o2 Moule

p **Accessoire à kebbe**
p1 Bague
p2 Embout

q **Accessoire à coulis et à jus**
q1 Joint d'étanchéité
q2 Vis
q3 Filtre
q3-1 : Filtre à jus
q3-2 : Filtre à coulis
q4 Guide jus
q5 Brosse (goupillon)

r **Spatule**
s **Tiroir de rangement**

Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse (voir paragraphe nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.
- Pulse (marche intermittente) : tournez le bouton **(a2)** sur la position Pulse par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton **(a2)** sur la position **1** ou **2**.
- Arrêt : tournez le bouton **(a2)** sur la position **0**.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

1. Mise en place du bol et du couvercle

ACCESSOIRES UTILISES
- Ensemble bol **(b).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Posez le bol **(b3)** sur le bloc moteur **(a)**, la poignée du bol positionnée légèrement à droite du bouton.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3).**
- Verrouillez le couvercle en le poussant vers la droite dans la poignée du bol
- verrouillez l'ensemble en tournant le tout vers la droite
  il est **impératif** de verrouiller le couvercle sur le bol, avant de verrouiller l'ensemble sur le bloc moteur **(a).**

2. Retrait du bol et des couvercles

- Déverrouillez en tournant l'ensemble vers la gauche.
- Déverrouillez le couvercle en le poussant vers la gauche afin de le libérer de la poignée du bol.
- c'est **seulement à ce moment,** que vous pouvez alors soulever et retirer votre couvercle.

3. Melanger/mixer/hâcher/pétrir
(selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES
- Ensemble bol **(b).**
- Tige d'entraînement **(c).**
- Couteau métal **(d1)** pour hacher et mixer.
- Couteau métal **(d1)** ou pétrin plastique (**d2)** pour pétrir ou mélanger (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Posez le bol **(b3)** sur le bloc moteur **(a)** sans le verrouiller.
- Glissez le couteau métal (**d1)** ou le pétrin plastique **(d2)** sur la tige d'entraînement **(c),** et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur **(a1).**
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle **(b2)** et verrouillez-le sur le bol **(b3)**, puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : tournez vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.

PETRIR / MELANGER (selon modèle)

- Utilisez le couteau métal **(d1)** ou le pétrin plastique **(d2)** selon modèle.
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez pétrir jusqu'à :
- 1 kg de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée… en 40s.
- 800g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain au céréales… en 40 s

Vous pouvez mélanger jusqu'à :
- 1,2 kg de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quart, gâteau au yaourt…. en 1 min 30 à 3 min 30.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

HACHER
- Utilisez le couteau métal **(d1).**
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 2 pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position **pulse.**

Vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments tels que :
. viande crue ou cuite (désossée, dénervée et coupée en dés).
. poissons cru ou cuit (sans peau et sans arête).
. produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
. des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

MIXER
- Utilisez le couteau métal **(d1).**
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 2 pour la mise en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

4. Râper/trancher

ACCESSOIRES UTILISES
- Ensemble bol **(b).**
- Tige d'entraînement **(c).**
- Disque au choix **(e)** (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Posez le bol **(b3)** sur le bloc moteur **(a)** sans le verrouiller.
- Verrouillez le disque choisi **(e)** sur la tige d'entraînement **(c)**, et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur **(a1).**
- Placez le couvercle **(b2)** et verrouillez-le sur le bol **(b3),** puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : tournez vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle et guidez-les à l'aide du poussoir **(b1).**
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur position 1 pour trancher ou position 2 pour râper.

Vous pouvez préparer avec les disques (selon modèle) :
. râpé épais **(C)** / râpé fin **(A)** : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
. tranché épais (H) / tranché fin **(D)** : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
. coupe-frites **(E)** : frites…
. râpé **(G)** : parmesan…

5. Emulsionner/battre/fouetter

ACCESSOIRES UTILISES
- Ensemble bol **(b).**
- Tige d'entraînement **(c).**
- Disque émulsionneur **(f).**

Mettre le disque émulsionneur dans le bon sens : voir schéma encadré 5.

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Posez le bol **(b3)** sur le bloc moteur **(a)** sans le verrouiller.
- Glissez et verrouillez le disque émulsionneur **(f)**, sur la tige d'entraînement **(c),** et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur **(a1)**.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle **(b2)** et verrouillez-le sur le bol **(b3),** puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : tournez vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 2 pour la mise en marche.
- N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,25 litre).

6. Homogeneiser/mélanger/mixer très finement (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES
- Ensemble bol mixer **(h).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Mettez les ingrédients dans le bol mixeur **(h3)** sans dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol
- Placez le couvercle **(h2)**, muni du bouchon doseur **(h1)**, et verrouillez-le sur le bol.
- Positionnez le bol assemblé **(h)** sur la sortie bloc moteur **(a2),** tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol mixeur, afin de le libérer.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 1 ou 2 pour la mise en marche. Vous pouvez utiliser la position Pulse, pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- Ne jamais utiliser le bol mixeur avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes …).
- Utilisez toujours votre bol mixeur avec son couvercle.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
  - 1,25 l pour les mélanges épais.
  - 1 l pour les mélanges liquides.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur **(h1)** du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage, et ne dépassez pas le niveau de remplissage indiqué sur le bol.

Temps d'utilisation maximum : 3 min.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol mixeur, afin de le libérer.

Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixeur du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule, faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais, les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.

Vous pouvez :

- préparer des potages finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

7. Hâcher très finement des petites quantités (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol **(b).**
- Ensemble mini hachoir **(j)** ou broyeur **(k).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol **(b3)** sur le bloc moteur **(α)** sans le verrouiller.
- Glissez le bol **(j2)** ou **(k2)** sur la sortie bloc moteur **(α1).**
- Mettez les ingrédients dans le bol **(j2)** ou **(k2).**
- Posez le couvercle **(j1)** ou **(k1)** sur le bol **(j2)** ou **(k2).**
- Placez le couvercle **(b2)** et verrouillez-le sur le bol **(b3)**, puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : tournez vers vous l'ensemble pour le libérer, déverrouillez le couvercle, puis dégagez le mini hachoir ou le broyeur.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse **(α2)** sur la position **2** pour la mise en marche.

Vous pouvez utiliser la position **Pulse**, pour un meilleur contrôle du mélange.

Vous pouvez avec le mini hachoir (j) :

. Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon, ...
. Préparer des purées pour bébé.

Quantité de purée pour bébé : 80g.
Quantité maximum ail, oignons, jambon : 50g.
Quantité maximum fruits secs : noisettes, amandes : 50g.
Quantité/Temps maximum : abricots secs : 100g / 5s
Ce Mini Hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

Vous pouvez avec le broyeur (k) :

. Hacher en quelques secondes : abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés :
quantité/Temps maximum : 60g / 4s

8. Presser les agrumes (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES
Ensemble presse-agrumes **(g).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Glissez l'entraîneur **(g4)** sur la sortie bloc moteur **(a1).**
- Placez le réceptacle à jus **(g3),** sur le bloc moteur **(a).**
- Descendez le filtre **(g2)** autour du réceptacle.
- Posez le cône **(g1)** sur la cheminée du réceptacle **(g3)**, puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : tournez l'ensemble vers vous pour le libérer.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Mettez un récipient quelconque sous la sortie du réceptacle **(g3),** afin de récupérer le jus pressé.
- Positionnez une moitié d'agrume sur le cône **(g1).**
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 1 pour la mise en marche.
- Vous pouvez presser jusqu'à 500 g d'agrumes sans nettoyer la couronne filtre **(g2).**

9. Centrifuger fruits et légumes (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES
- Bol **(b3).**
- Ensemble centrifugeuse **(i).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Posez le bol **(b3)** sur le bloc moteur **(a)** sans le verrouiller.
- Assemblez le panier filtre **(i4)** avec sa couronne filtrante **(i3)** : descendez celle-ci dans le panier filtre afin de la clipper, pour que l'ensemble soit solidaire.
- Faites coulisser le panier-filtre assemblé **(i3+i4)** sur la sortie bloc moteur **(a1).**
- Placez le couvercle **(i2)** et verrouillez-le sur le bol **(b3)**, puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle : tournez vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.
- Pour démonter l'ensemble panier filtre **(i3+i4),** appuyez sur les 2 clips de la couronne filtrante **(i3)** pour la dégager du panier filtre **(i4)**

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 2 pour la mise en marche.
- Introduisez les aliments coupés en morceaux dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir **(i1).**
- Videz fréquemment les déchets du panier-filtre **(i3+i4)**
- Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients (pommes, carottes) pour chaque opération.

10. Hâcher/façonner/extraire (selon modèle)

TÊTE HACHOIR MÉTAL OU TÊTE PLASTIQUE

ACCESSOIRES UTILISES
- Ensemble réducteur **(l)** et tête hachoir **(m).**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION
Lavez la tête hachoir à l'eau chaude savonneuse, et essuyez-la aussitôt soigneusement.

MONTAGE DES ACCESSOIRES

10a : Mise en place du réducteur sur le robot
- Posez le réducteur **(l)** sur le bloc moteur **(a),** puis tournez le vers la droite jusqu'en butée.

10b : Mise en place des accessoires assemblés sur le réducteur
- Face au réducteur **(l)** (bloc moteur robot débranché), présentez les accessoires assemblés **(m), (n), (o), (p), (q),** cheminée inclinée vers la droite.
- Engagez l'accessoire assemblé à fond sur le réducteur.
- Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage.
- Engagez le plateau amovible **(m6)** sur la cheminée.
- Branchez l'appareil.

10c : Assemblage de la tête hachoir (ma) ou (mb).
- Prenez le corps **(m1)** par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez ensuite la vis **(m2)** (axe long en premier) dans le corps **(m1).**
- Emboîtez le couteau **(m3)** sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie **(m4)** sur le couteau **(m3**) en faisant correspondre les ergots avec les encoches.
- Vissez l'écrou **(m5)** sur le corps **(m1)** dans le sens des aiguilles d'une montre et à fond, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.
- Placez la tête ainsi assemblée sur le réducteur **(l).**

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Eliminez les os, les cartilages et les nerfs.
- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ).
- Placez-les sur le plateau **(m6).**
- Placez un récipient sous la tête hachoir.
- Tournez le sélecteur de vitesse **(a2)** sur la position 2 pour la mise en marche.
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir **(m7).**
- Ne poussez jamais avec les doigts ou tout autre ustensile.
- N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.
- Avant toute préparation, assurez vous que votre viande est bien décongelée.

Astuce : en fin d'opération, vous pouvez passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

NETTOYAGE TETE HACHOIR
- Avant tout nettoyage, débranchez votre appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir **(ma)** ou **(mb)** en l'inclinant vers la droite pour l'enlever du réducteur **(l).**
- Pour démonter la tête hachoir, ôtez le plateau **(m6)** de la cheminée, dévissez l'écrou **(m5)**, retirez la grille **(m4),** le couteau **(m3)** et la vis **(m2)**.
- Manipulez les parties tranchantes avec précaution.
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les soigneusement.
- La grille **(m4)** et le couteau **(m3)** doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire.
- Ne laissez jamais pénétrer d'humidité dans le réducteur. Essuyez-le simplement avec un chiffon ` légèrement humide.
- Si vous avez une tête métal, ne mettez pas la tête hachoir au lave-vaisselle, c'est-à-dire le corps **(m1)**, la vis **(m2),** le couteau **(m3)**, les grilles **(m4)** et l'écrou **(m5).**

Si vous avez une tête plastique, ne mettez pas la vis (m2), le couteau (m3) et les grilles (m4) au lave-vaisselle.

10d : **Entonnoir à saucisses** (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal **(mα)**, et vous permet de réaliser des saucisses.

ACCESSOIRES UTILISÉS
- Entonnoir à saucisses **(n)**, réducteur **(l)** et tête hachoir métal **(mα).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Mettez la vis **(m2)** en place dans le corps **(m1)** de la tête hachoir métal.
- Positionnez l'entonnoir **(n)** puis l'écrou **(m5)** et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur **(l).**

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
Cet accessoire est à utiliser une fois que vous avez haché votre viande et que vous avez assaisonné votre hachis selon votre goût.
- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour qu'il retrouve son élasticité, enfilez-le sur l'entonnoir (n) en laissant dépasser 5 cm environ.
- Remplissez de hachis la cheminée du corps **(m1)** de la tête hachoir.
- Tournez le sélecteur de vitesse **(α2)** sur la position 2 pour la mise en marche.
- Appuyez avec le poussoir de façon à amener le hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.
- Arrêtez l'appareil.
- Faites un noeud avec les 5 cm de boyau qui dépassent. Repoussez le noeud sur l'extrémité de l'entonnoir pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.
- Remettez en marche et continuez à approvisionner en hachis. Le boyau se remplit. Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.
- Ce travail se fera plus facilement à deux : l'un approvisionnant le hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.
- Quand tout le hachis est passé, arrêtez l'appareil, retirez le boyau restant sur l'entonnoir et faites un noeud.
- Donnez aux saucisses la longueur désirée, en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

10e : **Filière à biscuit** (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal (mα), et vous permet de façonner des petits gâteaux.

ACCESSOIRES UTILISÉS
- Filière à biscuits **(o),** réducteur **(l)** et tête hachoir métal **(mα).**

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Mettez la vis **(m2)** en place dans le corps **(m1)** de la tête hachoir métal (mα).
- Placez le moule **(o2)** dans le support **(o1).**
- Faites correspondre les deux ergots du support **(o1)** avec les deux encoches de la tête hachoir métal **(m1).**
- Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou **(m5)** sur le corps **(m1)**.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur **(l).**

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Préparez la pâte (vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle).
- Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie.
- Tournez le sélecteur de vitesse **(α2)** sur la position 2 pour la mise en marche.
- Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

10f : Accessoire à kebbé (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal **(mα)**, et vous permet de façonner des petites boulettes de viande.

ACCESSOIRES UTILISÉS
- Accessoire à kebbé **(p)**, réducteur **(l)** et tête hachoir métal **(mα).**

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Mettez la vis **(m2)** en place dans le corps **(m1)** de la tête hachoir métal **(mα).**
- Positionnez l'embout **(p2)** sur la tête en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches de la tête hachoir métal.
- Positionnez la bague **(p1)** sur l'embout **(p2)**, puis l'écrou **(m5)** et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur **(l).**
- Tournez le sélecteur de vitesse **(α2)** sur la position 2 pour la mise en marche.

Pour un confort d'utilisation, en cas de bourrage d'aliments dans la tête hachoir **(m),** déverrouiller d'abord l'ensemble réducteur **(l),** puis, hors du bloc moteur **(α),** ôter la tête hachoir **(m).**

10g : Accessoire à jus et à coulis (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal **(mα)**, et vous permet de réaliser des jus tels que pommes, poires, oranges etc…,
ainsi que des coulis de fruits rouges, de tomates etc…

ACCESSOIRES UTILISÉS
- Accessoire à coulis et à jus **(q),** réducteur **(l)** et tête hachoir métal **(mα).**

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

MONTAGE DES ACCESSOIRES
- Mettez la vis **(q2)** équipée de son joint d'étanchéité **(q1)** dans le corps **(m1)** de la tête hachoir métal **(mα).**
- Positionnez le filtre choisi **(q3)** en fonction de votre préparation :
  q3-1 : filtre à petits trous pour les jus.
  q3-2 : filtre à trous mixtes pour les coulis.
- Glissez l'écrou **(m5)** le long du filtre et vissez-le sur la tête hachoir **(m1).**
  Positionnez le guide jus **(q4)** sous le filtre **(q3)** déjà mis en place.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur **(l).**
- Tournez le sélecteur de vitesse **(α2)** sur la position 2 pour la mise en marche.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS
- Jus : utilisez le filtre **(q3-1)** qui possède un seul diamètre de trous de filtration.

- Coulis : utilisez le filtre **(q3-2)** qui possède 2 diamètres de trous de filtration, ceci pour une meilleure extraction.

- Placez un récipient pour récupérer le jus sous le guide jus **(q4)** et un autre en bout du filtre **(q3)** afin de récupérer les déchets.

NETTOYAGE
Les filtres **(q3)** se nettoient facilement à l'aide de la brosse **(q5).**

11. Rangement des accessoires

11a : Rangement presse-agrumes : il vous est possible de ranger l'entraîneur **(g4)** du presse-agrumes **(g)** sous le réceptacle **(g3),** afin d'éviter l'égarement ou la perte de celui-ci.

11b : Votre robot est muni : d'un tiroir de rangement **(r)** : vous pouvez y placer : le couteau métal **(d1),** la tige d'entraînement **(c),** 2 disques coupe- légumes **(e)**, ainsi que l'émulsionneur **(f)**

11c : Après avoir mis les accessoires en place, coulissez le tiroir de rangement **(r)** dans le bloc moteur **(a).**

12. Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de la tête hachoir **(ma)** ou **(mb).** Pour le nettoyage spécifique de la tête hachoir se rapporter au paragraphe **10c**.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer **(h3).**
- Fermez le couvercle **(h2)**, muni du bouchon doseur **(h1)**. Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
- Ne mettez pas le bloc moteur **(a)**, ni le réducteur **(l)** dans l'eau, ni sous l'eau courante. Essuyez-les avec une éponge humide.
- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

Astuce : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

13. Rangement

Votre robot Vitacompact est muni d'un range-cordon placé dans le bloc moteur : rangez et réglez la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez en poussant ou tirant le cordon.

Ne pas ranger votre robot dans un environnement humide.

14. Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :
- le branchement de votre appareil.
- le verrouillage de chaque accessoire.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé SEB (voir liste dans le livret Service).

15. Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

16. Produits électroniques ou électriques en fin de vie

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

17. Accessoires

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé SEB, les accessoires suivants :

Disque inox coupe-frites (disque E)
Disque inox râpé noix de coco, parmesan (disque G)
Disque inox râpé / tranché épais (disque C/H)
Disque inox râpé/ tranché fin (disque A/D)
Broyeur
Mini-hachoir
Bol mixer
Bol transparent
Couteau métal
Pétrin plastique
Presse-agrumes
Centrifugeuse

Ensemble hachoir :
- Couteau
- Grilles
- Entonnoir à saucisse
- Filière à biscuit
- Accessoire à kebbé
- Accessoire à jus et à coulis

- Spatule

18. Quelques recettes de base

Pâte à pain blanc

500g de farine – 300g d'eau tiède – 2 sachets de levure de boulanger – 10g de sel.
Dans le bol du robot muni du couteau métal, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger.
Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 40s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Dés que le pain a doublé de volume, mettez au four, et baissez la température à Th.6 (180°). Laissez cuire pendant 30 min. En même temps, dans le four, mettez un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain.

Pâte à pizza

150g de farine – 90g d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – 1/2 sachet de levure de boulanger – sel
Dans le bol du robot muni du couteau métal, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger.
Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dés que la pâte forme une boule (15 à 20s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc… Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive. Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfournez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

Pâte brisée

200g de farine – 100g de beurre – 50ml d'eau (50g) – une pincée de sel
Dans le bol du robot muni du couteau métal, mettez la farine, le sel et le beurre.
Faites fonctionner à vitesse 2, quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (20s). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

Pâte à crêpes (dans le bol avec le couteau métal, ou dans le bol mixer)

250g de farine – 625ml de lait – 3 œufs – 30g de sucre – 100 ml d'huile – 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou autre parfum.
Dans le bol du robot muni du couteau métal, mettez tous les ingrédients : la farine, le lait, les œufs, le sucre et le parfum. Faites fonctionner à vitesse 1, pendant 20s, puis, passez à vitesse 2 pendant 1min.
Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse 2, et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis, mixez pendant 1mn 30.

Quatre-quarts

200g de farine – 200g de beurre – 200g de sucre – 200g de beurre - 4 œufs entiers – 1 sachet de levure chimique
Dans le bol du robot muni du couteau métal, mettez tous les ingrédients : la farine, la levure, le sucre, les œufs, le beurre. Faites fonctionner à vitesse 2 pendant 2mn 30. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 1h.

Crème Chantilly

250ml de crème fraîche liquide très froide, 40g de sucre glace.
Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.
Dans le bol muni de l'émulsionneur , mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 1mn.

Mayonnaise

200ml d'huile - 1 jaune d'œuf – 1 grosse cuillère à café de moutarde – 1 cuillère à café de vinaigre – sel – poivre.
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.
Faites fonctionner à vitesse 2, après quelques secondes (2 à 3s), versez doucement l'huile en filet par la cheminée du couvercle.
Lorsque la mayonnaise est prise, vous pouvez verser un peu plus vite, le restant d'huile. Vous pouvez agrémenter votre sauce mayonnaise, soit de fines herbes, de ketchup, de curry. Pour une mayonnaise plus légère, vous pouvez y incorporer, un ou deux blancs d'oeufs battus en neige.

Thank your for choosing a Tefal product exclusively designed for food preparation.

Safety recommendations

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: TEFAL does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- Do not leave the appliance running unsupervised, especially when young children or disabled people are present.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Any error in connection will cancel the guarantee. Your appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance when you have finished using it (even in case of a power outage) and when you clean it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised TEFAL service centre (see the list in the service booklet).
- All interventions other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised TEFAL service centre (see the list in the service booklet).
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot partsof your appliance, near a source of heat or over a sharp edge.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised TEFAL service centre to avoid all danger (see the list in the service booklet).
- Do not use the appliance if the juicer unit is damaged.
- For your safety, use only TEFAL accessories and spare parts designed for your appliance.
- Always use the pusher to guide food in the feeder tube, never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or any other object.
- Handle the metal blade, the blender blade, the mini-chopper, the grinder and the vegetable cutting discs with care: they are extremely sharp. You must remove the metal blade **(d1)** from its drive unit **(c)** before emptying the bowl of its content.
- Never run your appliance empty.
- Always use your blender with the lid on.
- Never touch any moving parts, wait for the appliance to come to a complete stop before removing accessories.
- Do not use the accessories as storage containers (for freezing – cooking – heat sterilisation).
- Do not pull on the storage drawer to move your appliance.

The accessories contained in the model that you have purchased are represented on the label found on the top of the packaging

Description

GB

a **Motor unit**
a1 motor unit power outlet
a2 speed selector: position 0-1-2-Pulse (intermittent operation)

b **Transparent bowl assembly**
b1 pusher with measuring marks
b2 lid with feeder tube
b3 bowl

c **Spindle**

ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

d
d1 metal blade
d2 plastic kneading blade

e **Vegetable cutting disc**
. A/D : fine grating / thin slicing (reversible).
.C/H : coarse grating / thick slicing (reversible)
. **E** : French fries cutting disc
. **G** : grating disc for hard foods such as parmesan and coconut

f **Emulsifying disc**

g **Citrus press**
g1 cone
g2 filter
g3 juice collector
g4 citrus press spindle

h **Blender**
h1 measuring cap
h2 lid
h3 jug

i **Juice extractor**
i1 pusher
i2 lid
i3 filter ring
i4 filter basket

j **Mini-chopper**
j1 lid
j2 bowl

k **Grinder**
k1 lid
k2 bowl

l **Mincer head motor block**

m **Mincer head**
ma : metal mincer head
mb : plastic mincer head
m1 body
m2 screw
m3 blade
m4 screens (for mincing meat)
- **m4-1** : : small-hole screen
- **m4-2** : large-hole screen
- **m4-3** : medium-hole screen
- **m4-4** : triangular-hole screen (for mincing vegetables)

m5 nut
m6 removable tray
m7 pusher

n **Sausage filler tube**

o **Biscuit maker attachment**
o1 support
o2 nozzle

p **Kebbe accessory**
p1 ring
p2 Kebbe making end

q **Juice and coulis accessory**
q1 sealing gasket
q2 screw
q3 filter
q3-1 : juice filter
q3-2 : coulis filter
q4 juice guide
q5 brush (bottle type)

r **Spatula**

s **Storage drawer for accessories**

Getting started

- Before using for the first time, wash all accessory parts in hot, soapy water (see “cleaning” paragraph). Rinse and dry.
- Set the motor unit on a clean, stable, dry, flat surface.
- Plug in your appliance.
- Pulse (intermittent operation): turn the button **(a2)** to the Pulse position and use in short bursts for better control of certain preparations.
- Continuous operation: turn the button **(a2)** to the 1 or 2 position.
- Stop: turn the button **(a2)** to the **0** position.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

1. Assembling the bowl and lid

ACCESSORIES USED
- Bowl unit **(b).**

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl **(b3)** on the motor unit **(a),** with the bowl handle positioned slightly to the right of the button.
- Place the lid **(b2)** on the bowl **(b3).**
- Lock the lid by pushing it toward the right into the bowl handle.
- Lock the whole assembly by turning it toward the right.
  The lid must be locked onto the bowl before locking the assembly onto the motor unit (a).

2. Removing the bowl and lids

- Unlock by turning the assembly toward the left.
- Unlock the lid by pushing toward the left to free it from the bowl handle.
- **Now** you can lift and remove your lid.

3. Blending/chop/knead
(depending on the model)

ACCESSORIES USED
- Bowl unit **(b).**
- Drive shaft **(c).**
- Metal blade **(d1)** for chopping and mixing.
- Metal blade **(d1)** or plastic kneading blade **(d2)** for kneading or mixing (depending on the model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl **(b3)** on the motor unit **(a)** without locking it.
- Slide the metal blade **(d1)** or plastic kneading blade **(d2)** onto the drive shaft **(c)** and position the assembly on the motor unit outlet **(a1).**
- Place the ingredients in the bowl.
- Put on the lid (**b2)** and lock it onto the bowl **(b3)**, then turn the assembly toward the right to the stop.
- To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly toward yourself to release it and unlock the lid.

KNEADING / MIXING (depending on the model)

- Use the metal blade **(d1)** or plastic kneading blade **(d2)**, depending on the model.
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start.

You can knead up to:
- 1 kg of heavy dough, such as: white bread dough, shortcrust pastry, etc. in 40 seconds.
- 800g of special bread dough such as: rye bread, whole wheat bread, multigrain bread, etc. in 40 seconds.

You can mix up to:
- 1.2 kg of mixture such as: biscuits, sponge cake, choux pastry, etc. in 1 1/2 min to 3 1/2 min.
  You can also mix up to 1 litre of pancake batter, Yorkshire pudding batter, waffle batter, etc. in 1 min to 1 1/2 min.

CHOPPING
- Use the metal blade **(d1).**
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start, or, for better control of the chopping operation, use the pulse position.

You can chop up to 600 g of foods such as:
. raw or cooked meat (bone and gristle removed, and cut into cubes).
. raw or cooked fish (skinned and boned).
. hard products: cheese, dried fruits and nuts, certain vegetables (carrots, celery, etc.).
. soft products: certain vegetables (onions, spinach, etc.).

BLENDING
- Use the metal blade **(d1).**
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start.
  You can blend up to 1 litre of soup or stewed fruit in 20 seconds. To blend soups to a fine, smooth texture use the blender **(h)** attachment.

4. Grate/slice

ACCESSORIES USED
- Bowl unit **(b).**
- Drive shaft **(c).**
- Disc as desired **(e)** (depending on the model).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl **(b3)** on the motor unit **(α)** without locking it.
- Lock the selected disc **(e)** onto the drive shaft **(c)** and position the assembly on the motor unit outlet **(α1).**
- Put on the lid **(b2)** and lock it on the bowl **(b3)**, then turn the assembly to the right to the stop.
- To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly toward yourself to release it and unlock the lid.

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- Cut food into pieces to fit the height and width of the feed tube **(b2).**
- Insert the food through the feed tube **(b2)** in the lid and guide it with the pusher **(b1).**
- Turn the speed selector **(α2)** to the 1 position to slice or to the 2 position to grate.

You can use the discs (depending on the model) for:
. coarse grating **(C)** / fine grating **(A)**: kohlrabi, potatoes, carrots, cheese, etc.
. thick slicing **(H)** / thin slicing **(D)**: potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage, etc.
. French fries cutting disc **(E)**: for thin chips, etc.
. grating disc for hard foods **(G):** for parmesan, coconut, etc

5. Emulsify/beat/whip/whisk

ACCESSORIES USED
- Bowl unit **(b).**
- Drive shaft **(c).**
- Emulsifying disc **(f).**

make sure you install the emulsifying disc the right way round: see diagram.

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl **(b3)** on the motor unit **(a)** without locking it.
- Slide and lock the emulsifying disc **(f)** onto the drive shaft **(c)** and position the assembly on the motor unit outlet **(a1).**
- Place the ingredients in the bowl.
- Put on the lid **(b2)** and lock it on the bowl **(b3)**, then turn the assembly to the right to the stop.
- To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly toward yourself to release it and unlock the lid.

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- Turn the speed selector **(a2)** to the 2 position to start.
- Never use this accessory to knead heavy dough. to mix cake mixtures or batter.

You can prepare: mayonnaise, aioli, light sauces, whisk egg whites (1 to 6 egg whites), whip cream and Chantilly cream (up to 250 ml).

6. Homogenise/blend/mix very finely
(depending on the model)

ACCESSORIES USED
- Blender assembly **(h).**

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the ingredients in the blender **(h3)** without exceeding the maximum level indicated on the jug.
- Put on the lid **(h2)** with the measuring cap **(h1)** and lock it on the jug.
- Position the assembled jug **(h)** on the motor unit outlet **(a2),** turn to the locking position.
- After use, wait until the food processor has come to a stop, then unlock the blender to release it.

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- Turn the speed selector **(a2)** to the 1 or 2 position to start.
- You can use the Pulse position for better blending control.
- Never fill the blender with boiling liquid. Only use liquids or foods at simmering temperature or below,
- Never use the blender to grind dry products (hazelnuts, almonds, peanuts, etc.).
- Always use your blender with its lid on.
- Always pour liquid ingredients into the jug first before adding solid ingredients, without exceeding the maximum level indicated:
  - 1.25 l for thick mixtures.
  - 1 l for liquid mixtures.
- To add ingredients while mixing, remove the measuring cap **(h1)** from the lid and pour the ingredients through the filling hole without exceeding the filling level indicated on the bowl.
  Maximum running time: 3 min.
- Once the food processor has come to a stop, unlock the blender to release it.

Recommendations:

- If ingredients stick to the sides of the jug when mixing, stop the appliance and unplug it. Remove the blender assembly from the body of the appliance. Using a spatula, push the food down onto the blade. Never put your hands or fingers in the bowl or near the blade.

You can:
- prepare finely blended soups, veloutés, sauces, , stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- blend batters (pancake, fritters, clafoutis and custard flans).

7. Very finely chop small quantities
(depending on the model)

ACCESSORIES USED
- Bowl unit **(b).**
- Mini-chopper **(j)** or grinder **(k)** assembly.

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl **(b3)** on the motor unit **(a)** without locking it.
- Slide the bowl **(j2)** or **(k2)** onto the motor unit outlet **(a1).**
- Place the ingredients in the bowl **(j2)** or **(k2).**
- Put the lid **(j1)** or **(k1)** on the bowl **(j2)** or **(k2)**.
- Put on the lid **(b2)** and lock it on the bowl **(b3)**, then turn the assembly to the right to the stop.
- To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly toward yourself to release it, unlock the lid, the remove the mini-chopper or grinder.

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- Turn the speed selector (**a2)** to the 2 position to start.

You can use the Pulse position for better blending control.

You can use the mini-chopper (j) to:

. Chop or grind, in just a few seconds: cloves of garlic, herbs, parsley, dried fruits and nuts, bread, dry bread for breadcrumbs, ham, etc.
. Prepare purées for babyfoods.
Quantity of purée for babyfood: 80g.
Maximum quantity of garlic, onions or ham: 50g.
Maximum quantity of dried fruits or nuts: hazelnuts, almonds: 50g.
Maximum quantity/time: dried apricots: 100g / 5 seconds.
This Mini-chopper is not designed for hard products such as coffee beans and hard spices.

You can use the grinder (k) to:

. Grind or chop, in just a few seconds: dried apricots, dried figs, pitted prunes:
Maximum quantity/time: 60g / 4 seconds.

8. Squeezing citrus fruit (depending on the model)

ACCESSORIES USED
Citrus press unit **(g).**

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Slide the drive unit **(g4)** onto the motor unit outlet **(a1).**
- Place the juice receptacle **(g3)** on the motor unit **(a).**
- Lower the filter **(g2)** around the receptacle.
- Put the cone **(g1)** on the receptacle chimney **(g3)**, then turn the assembly to the right to the stop.
- To remove the citrus press unit: turn the assembly toward yourself to release it.

START-UP AND ADVICE
- Place any sort of recipient under the juice collector **(g3)** to collect the pressed juice.
- Cut the fruit in half and position on the cone **(g1).**
- Turn the speed selector **(a2)** to the 1 position to start.
- You can squeeze up to 500ml of citrus fruit without emptying the filter ring **(g2)**.

9. Extract fruit and vegetable juice (depending on the model)

ACCESSORIES USED
- Bowl **(b3)**.
- Juicer unit **(i).**

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Place the bowl **(b3)** on the motor unit **(a)** without locking it.
- Assemble the filter basket **(i4)** with its filter ring **(i3)**: lower it into the filter basket to clip it on so that the assembly holds together.
- Slide the assembled filter basket **(i3+i4)** onto the motor unit outlet **(a1).**
- Put on the lid **(i2)** and lock it on the bowl **(b3),** then turn the assembly to the right to the stop.
- To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly toward yourself to release it and unlock the lid.
- To remove the filter basket assembly **(i3+i4),** press on the 2 clips of the filter ring **(i3)** to release the filter basket **(i4).**

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- Remove hard stones, thick peel (such as melon and kiwi) and hard cores from fruit before processing.
- Turn the speed selector **(a2)** to the 2 position to start.
- Insert the food cut into pieces through the feed tube and push down slowly with the pusher **(i1).**
- Empty the waste in the filter basket frequently **(i3+i4)**.
- Do not juice more than 250 g of ingredients (apples, carrots, etc.) at a time

10. Mince/shape/extract (depending on the model)

METAL MINCER HEAD OR PLASTIC HEAD

ACCESSORIES USED- Motor block assembly **(l)** and mincer head **(m).**

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME
Wash the mincer head with hot, water and washing up liquid, then carefully dry it immediately.

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

10a : Installing the motor block assembly on the food processor

- Place the mincer head motor block **(l)** on the motor unit **(a)**, then turn toward the right to the stop.

10b : : Installing the accessories assembled on the motor block assembly

- Unplug the food processor. Position the assembled accessories **(m), (n), (o), (p), (q)** (see instructions below on how to assemble) toward the motor block **(l)** with the feed tube tilted toward the right.
- Push the assembled accessory all the way onto the motor block.
- Turn the feed tube to the vertical position until it locks.
- Place the removable tray **(m6)** on the feed tube.
- Plug the appliance in.

10c : Assembling the mincer head (ma) or (mb)

- Take the body **(m1)** by the feed tube with the widest opening turned upward.
- Insert the screw **(m2)** (long axis first) into the body **(m1).**
- Fit the blade **(m3)** onto the short axis, the cutting sides facing outward.
- Place the desired screen **(m4)** on the blade **(m3)** aligning the locking pins and the notches.
- Screw the nut **(m5)** clockwise onto the body **(m1)**, all the way but without locking it.
- Check the assembly. The axis should not leave any play or rotate around itself. If this happens, dismantle and repeat the previous instructions.
- Place the assembled head on the motor block assembly **(l)**.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

- Prepare the entire quantity of food to be minced. Remove bones, cartilage and gristle.
- Cut the meat or vegetables into pieces (approximately 2 x 2 cm).
- Put them on the tray **(m6).**
- Place a container under the mincer head.
- Turn the speed selector **(a2)** to the 2 position to start.
- Insert the meat through the feed tube, piece by piece, using the pusher **(m7)**.
- Never push with your fingers or any other utensil.
- Do not run your appliance for more than 15 minutes when mincing meat.
- Before mincing, make sure that your meat is thoroughly thawed.

A clever trick: when finished, you can run a few small pieces of bread to push out the remaining mince to make cleaning easier.

CLEANING THE MINCER HEAD

- Before cleaning, always unplug your appliance.
- Unlock the mincer head (ma) or (**mb),** tilting it toward the right to remove the motor block assembly **(l)**.
- To remove the mincer head, take the tray (m6) off the feed tube, unscrew the nut **(m5),** remove the screen **(m4),** the blade **(m3)** and the screw **(m2).**
- Handle the cutting implements with care as they are sharp.
- Wash all the parts in hot water and washing up liquid;; rinse and dry them thoroughly.
- The screen **(m4)** and the blade **(m3)** must be kept oiled. Coat them with cooking oil.
- Never let any moisture get into the motor block assembly. Wipe it clean with a slightly damp cloth.
- If you have a metal head, do not put the mincer head in the dishwasher, i.e. the body **(m1),** screw **(m2),** blade **(m3),** screens **(m4)** and nut **(m5)**.

If you have a plastic head, do not put the screw (m2), blade (m3) and screens (m4) in the dishwasher.

10d : : Sausage filler tube (depending on the model)

This accessory fits on the metal mincer head **(mα),** enabling you to make sausages.

ACCESSORIES USED
- Sausage filler tube (n), motor block assembly **(l)** and metal mincer head (mα).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Insert the screw **(m2)** into the body **(m1)** of the metal mincer head.
- Fit the filler tube **(n)** and then the nut **(m5)** which must be well tightened.
- Fit the assembled head on the motor unit **(l).**

Note: this accessory is used without screens or blades.

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- This accessory is used once you have minced your meat and seasoned your mince to taste.
- After soaking the sausage skins in tepid water to make it supple, thread it onto the filler tube **(n)** leaving about 5 cm hanging over the end.
- Fill the feed tube on the **(m1)** of the mincer head with mince.
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start.
- Press down with the pusher until the meat shows at the end of the filler tube.
- Stop the appliance.
- Tie a knot in the 5 cm of overhanging sausage skin. Push the knot up against the end of the filler tube to avoid any air being trapped in the sausage skin.
- Start the appliance again and keep up the supply of sausage meat. The sausage skin will fill with meat. To avoid overstretching the sausage skin, do not make your sausages too fat.
- This job is more easily done by two people, one to feed the meat and the other to hold the sausage skin as it is filled.
- When all the sausage meat has been used, stop the appliance, pull the remaining sausage skin off the filler tube and tie a knot.
- Give your sausages the desired length by pinching and twisting the skin at the desired intervals.
- Try to avoid trapping air during the filling operation so the sausages keep a good shape after cooking.

10e : Biscuit maker attachment (depending on the model)

This accessory fits onto the metal mincer head **(mα),** enabling you to shape small biscuits.

ACCESSORIES USED
- Biscuit maker attachment **(o)**, motor block assembly **(l)** and metal mincer head **(mα)**.

ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Insert the screw **(m2)** into the body **(m1)** of the metal mincer head (mα).
- Fit the nozzle **(o2)** into the support **(o1).**
- Align the two locking pins on the support (**o1)** with the two notches on the metal mincer head **(m1).**
- Screw the nut **(m5)** tightly onto the body **(m1)** without blocking it.
- Fit the assembled head on the motor block assembly **(l).**

Note: this accessory is used without screens or blades.

USAGE AND PRACTICAL TIPS
- Prepare the biscuit dough (you will obtain the best results with slightly soft dough).
- Choose the shape by aligning the arrow and the desired shape.
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start.
- Keep feeding dough through until you have obtained the desired number of biscuits.

10f : Kebbe accessory (depending on the model)

This accessory fits on the metal mincer head **(mα),** enabling you to make small meatballs.

ACCESSORIES USED

- Kebbe accessory **(p),** motor block assembly **(l)** and metal mincer head **(mα).**

Comment: this accessory is used without screens or blades.

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Insert the screw **(m2)** into the body **(m1)** of the metal mincer head **(mα).**
- Fit the kebbe making end **(p2)** on the head, aligning the two lock pins with the two notches on the metal mincer head.
- Fit the ring **(p1)** on the kebbe making end **(p2)**, followed by the nut **(m5)** and tighten well.
- Fit the assembled head on the motor block assembly **(l).**
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start.

  For easier use, if the food gets stuck in the mincer head **(m)**, first unlock the motor block assembly **(l)** then, but not from the motor unit **(α),** and remove the mincer head **(m).**

10g : Juice and coulis accessory (depending on the model)

This accessory fits on the metal mincer head **(mα),** enabling you to make juice from apples, pears, oranges etc., as well as coulis of red berries (such as strawberries, raspberries), tomatoes, etc.

ACCESSORIES USED

- Juice and coulis accessory **(q),** motor block assembly **(l)** and metal mincer head **(mα).**

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Insert the screw **(q2)** equipped with its sealing gasket **(q1)** into the body **(m1)** of the metal mincer head **(mα).**
- Install the desired filter **(q3)** for your preparation:

  q3-1: small-hole filter for juices.

  q3-2: mixed-hole filter for coulis.

Comment: this accessory is used without screens or blades.

- Slide the nut **(m5)** along the filter and screw it into the mincer head **(m1).**

  Position the juice guide **(q4)** under the installed filter **(q3).**
- Place the assembled head on the motor block assembly **(l).**
- Turn the speed selector **(α2)** to the 2 position to start.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Juice: use the filter **(q3-1)** with a single filtration hole diameter.

- Coulis: use the filter **(q3-2)** with 2 filtration hole diameters for better extraction.

- Place a container under the juice guide **(q4)** to collect the juice and another at the end of the filter **(q3)** to collect waste.

CLEANING

The filters **(q3)** can be cleaned easily with the brush provided **(q5).**

11. Storing the accessories

11a : :storing the citrus press: the drive unit **(g4)** of the citrus press **(g)** can be stored in the container **(g3)** to avoid misplacing or losing it.

11b : Your food processor is equipped with: a storage drawer **(r)** which can hold the metal blade **(d1)**, the drive shaft **(c)**, 2 vegetable cutting discs **(e)** as well as the emulsifying unit **(f)**. Place them in the order and position shown in diagram **11b.**

11c : Après avoir mis les accessoires en place, coulissez le tiroir de rangement **(r)** dans le bloc moteur **(a).**

12. Cleaning

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, rinse the accessories immediately after use.
- Wash and wipe dry the accessories: they can go in the dishwasher, except for the mincer head (ma) or **(mb).** For cleaning the mincer head, see paragraph 1**0c**.
- Pour hot water containing a few drops of washing up liquid into the blender **(h3).** Close the lid **(h2)** with its measuring cap **(h1)** fitted. Give a few pulses. Unplug the appliance. Rinse the jug.
- Never immerse the motor unit **(a)** or the motor block assembly **(l)** in water, nor run water over them. Wipe them clean with a damp sponge.
- The blades on the accessories are very sharp. Handle them with care.

A clever trick: If your accessories become stained by food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth dipped in some cooking oil, then clean as usual.

13. Storage

Your Vitacompact food processor has a cable tidy incorporated in the motor unit: stow the supply flex and adjust it to the required length by pushing it into or pulling it out of the base.

Do not store your food processor in a damp environment.

14. What if my appliance doesn't work?

If your appliance does not work, check:

- that it is plugged in correctly.
- that each accessory is locked correctly into place.

Your appliance still won't work?

For help and advice please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.

15. Disposing of packaging materials and the appliance

The packaging is made exclusively of materials that are harmless for the environment and which can be disposed of in compliance with the applicable provisions for recycling.
If you plan to scrap your appliance, contact the appropriate services in your community for information.

16. Electronic or electrical products at the end of their useable lifetime

Environment protection first !

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

17. Accessories

You can personalise your appliance with the following accessories, available from your usual dealer or from an authorised TEFAL service centre:

Stainless steel French fries cutting disc (disc E)
Stainless steel grater for coconut, parmesan, etc. (disc G)
Stainless steel disc for grating / thick slicing (disc C/H)
Stainless steel disc for grating / thin slicing (disc A/D)
Grinder
Mini-chopper
Blender
Transparent bowl
Metal blade
Plastic kneading blade
Citrus press
Juicer

Mincer unit
- Blade
- Screens
- Sausage filler tube
- Biscuit maker attachment
- Kebbe accessory
- Juice and coulis accessory

Spatula

18. Basic recipes

White bread dough

500g white flour– 300ml warm water – 2 packets baker's yeast – 10g or 1 tsp salt
Put the flour, salt and baker's yeast in the bowl of the food processor fitted with the metal blade.
Run at speed 2, and a few seconds later start pouring in the warm water through the feed tube in the lid. When the dough forms a ball (approximately 40 seconds), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place until it doubles in volume. Then, work the dough to shape it into a ball and place it on your greased, floured baking sheet. Leave it to rise again. Preheat your oven at Th.8/240°C Once the dough has doubled in volume, put it in the oven and lower the temperature to Th.6/180°. Bake for about 30 min. Put a bowl of water in the over while baking to help the crust to form.

Pizza dough

150g white flour– 90ml warm water – 2 tablespoons olive oil – 1/2 packet baker's yeast – salt
Put the flour, salt and baker's yeast in the bowl of the food processor fitted with the metal blade.
Run at speed 2, and a few seconds later start pouring in the warm water and olive oil through the feed tube in the lid. When the dough forms a ball (15 to 20 seconds), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place until it doubles in volume. Preheat your oven at Th.8/240°C (UK gas mark 9). Roll out the dough to a 28cm circle and add the toppings of your choice: tomato pizza sauce and onions, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Add a few anchovies and black olives to your pizza, sprinkle on a bit of oregano and grated gruyere cheese, then drizzle a few drops of olive oil all around. Place the prepared pizza on your greased, floured baking sheet. Bake for 15 to 20 min, keeping an eye on it as it bakes.

Shortcrust pastry

200g flour or plain flour – 100g softened butter – 50ml cold water– a pinch of salt
Put the flour, salt and butter in the bowl of the food processor fitted with the metal blade.
Run at speed 2 for a few seconds, then pour the water in through the feed tube in the lid. Let it run until the dough forms a ball (after about 20 seconds). Leave the dough to chill in a cool place for at least 1 hour before rolling it out..
Use to make pies, flans, fruit tarts and jam tarts.

Crepe or Pancake batter (in the bowl with the metal blade or in the blender)

250g flour or plain flour – 625ml milk – 3 eggs – 30g caster sugar – 100 ml sunflower oil – 1 tablespoon orange blossom water or other flavouring (optional)
With the bowl: Put all the ingredients: flour, milk, eggs, sugar and flavouring, in the bowl of the food processor fitted with the metal blade. Run at speed 1 for 20 seconds, then switch to speed 2 for 1 min.
With the blender: Place all the ingredients except the flour in the blender. Run at speed 2 and, after a few seconds, remove the cap and gradually spoon the flour through the central opening in the lid of the blender. Mix for 1.30 min.

Pound cake

200g flour or plain flour – 200g softened butter – 200g caster sugar — 4 whole eggs – 1 packet or 3 teaspoons baking powder
Put all the ingredients: flour, baking powder, sugar, eggs and butter, in the bowl of the food processor fitted with the metal blade. Run at speed 2 for 2 1/2 min. Preheat the over at Th.6/180°C (UK gas mark 4). Pour the mixture into a greased and lined 20 cm cake tin and bake for about 45 min to 1 hour or until firm to the touch.

Chantilly Cream

250ml very cold fresh double cream, 40g icing sugar
The processor bowl must be very cold, put it in the refrigerator for a few minutes.
Put the fresh cream and icing sugar in the bowl fitted with the emulsifying disc. Set at speed 2 and run for about 1 min. Be careful not to keep it running for too long, otherwise the cream could curdle.

Mayonnaise

200ml olive or sunflower oil (or a mixture of both) – 1 egg yolk – 1 heaped teaspoon Dijon mustard – 1 teaspoon white wine vinegar – salt – pepper
All the ingredients must be at room temperature.
Put the egg yolk, mustard, vinegar, salt and pepper in the bowl fitted with the emulsifying unit.
Run at speed 2, after a few seconds (2 to 3 seconds), slowly pour the oil in a very slow steam through the feed tube in the lid. When the mayonnaise starts to thicken ,you can add the rest of the oil a little faster. You can flavour your mayonnaise with finely chopped herbs, ketchup or curry. For lighter mayonnaise, you can fold in one or two beaten egg whites.

Le agradecemos que haya elegido un producto TEFAL exclusivamente destinado a la preparación de alimentos.

Consejos de seguridad

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar por primera vez el aparato: una utilización no conforme al modo de empleo liberaría a TEFAL de cualquier responsabilidad.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia especialmente delante de niños o personas discapacitadas.
-Compruebe que el voltaje del aparato corresponde con el de su instalación eléctrica.
- Cualquier error de conexión anularía la garantía. El aparato está destinado a un uso doméstico dentro de casa.
-Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo (incluso en el caso de corte de corriente) y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL (ver lista en el folleto de servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, deberá realizarla un Servicio Técnico Autorizado TEFAL (ver lista en el folleto de servicio).
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe, en agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable colgando, al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca de las partes calientes del aparato o en contacto con estas, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelo obligatoriamente a reemplazar a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL (ver lista en el folleto de servicio).
- No utilice el aparato si el conjunto de la licuadora estuviera dañado.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y recambios TEFAL adaptadas a su aparato.
- Utilice siempre los empujadores para guiar los alimentos por las chimeneas, nunca los dedos ni tenedores, cucharas, cuchillos o cualquier otro objeto.
- Manipule la cuchilla de metal, la cuchilla del vaso batidor, la mini-picadora, la trituradora y los discos corta-verduras con precaución: son muy cortantes. Debe retirar obligatoriamente la cuchilla de metal (d1) de la varilla de arrastre (c) antes de vaciar el contenido del bol
- No utilice el aparato en vacío.
- Utilice siempre el vaso batidor con su tapa
- No toque nunca las piezas en movimiento, espere a que se hayan parado por completo antes de retirar los accesorios.
- No utilice los accesorios como recipiente (congelación – cocción – esterilización en caliente).
- No desplace el aparato sujetándolo por el cajón guarda-accesorios.
- Si es necesario, contacte con nuestro Servicio de Atención al Consumidor a través del teléfono 902312400

Los accesorios incluidos en el modelo que acaba de comprar están re presentados en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje

Descriptión

a **Bloque motor**
a1 salida bloque motor
a2 selector de velocidades: posición 0-1-2-Pulse (marcha intermitente)

b **Conjunto bol transparente**
b1 empujador dosificador
b2 tapa con chimenea
b3 Bol

c **Varilla de arrastre**

ACCESORIOS SEGÚN MODELO:

d
d1 cuchilla de metal
d2 amasadora de plástico

e **Disco corta-verduras**
. A/D : rallado fino / cortado fino (reversible)
. C/H : rallado grueso / cortado grueso (reversible)
. **E** : corta patatas fritas
. **G** : parmesano

f **Disco emulsionador**

g **Exprimidor**
g1 cono
g2 filtro
g3 recipiente
g4 varilla de arrastre

h **Vaso batidor**
h1 tapón dosificador
h2 tapa
h3 vaso

i **Licuadora**
i1 empujador
i2 tapa
i3 anillo filtrante
i4 cestillo-filtro

j **Mini-picadora**
j1 tapa
j2 bol

k **Trituradora**
k1 tapa
k2 Bol

l **Motor del cabezal picador**

m **Cabezal picador**
ma : cabezal picador de metal
mb : : cabezal picador de plástico
m1 cuerpo
m2 tornillo
m3 cuchilla
m4 rejillas (para picar carne)
- **m4-1** : rejilla orificios pequeños
- **m4-2** : rejilla orificios grandes
- **m4-3** : rejilla orificios medianos
- **m4-4** : rejilla orificios triangulares (para picar verduras)

m5 tuerca
m6 bandeja
m7 empujador

n **Embudo para salchichas**

o **Accesorio para galletas**
o1 soporte
o2 molde

p **Accesorio de kebbe**
p1 anilla
p2 boquilla

q **Accesorio de coulis y zumos**
q1 junta de estanqueidad
q2 tornillo
q3 filtro
q3-1 : filtro de zumo
q3-2 : : filtro de coulis
q4 guía zumo
q5 cepillo (escobilla)

r **Espátula**

s **Cajón guarda-accesorios**

Puesta en marcha

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua caliente y jabón (ver párrafo de limpieza). Aclare y seque.
- Coloque el bloque motor en una superficie plana, limpia y seca.
- Conecte el aparato.
- Pulse (marcha intermitente): gire el botón **(a2)** hacia la posición Pulse mediante impulsiones sucesivas para un mejor control de algunas preparaciones.
- Marcha continua: gire el botón **(a2)** hacia la posición 1 o 2.
- Parada: gire el botón **(a2)** hacia la posición 0.

La numeración de los párrafos se corresponde con la numeración de los esquemas enmarcados.

1. Colocación del bol y las tapas

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Conjunto del bol **(b).**

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Coloque el bol **(b3)** en el bloque motor **(a),** el asa del bol colocada ligeramente a la derecha del botón.
- Coloque la tapa **(b2)** en el bol **(b3).**
- Bloquee la tapa empujándola hacia la derecha del asa del bol
- Bloquee el conjunto girándolo hacia la derecha
  Es obligatorio bloquear la tapa, antes de bloquear el conjunto en el bloque motor **(a).**

2. Extracción del bol y las tapas

- Desbloquee girando el conjunto hacia la izquierda.
- Desbloquee la tapa empujándola hacia la izquierda para liberarla del asa del bol.
- Solamente en este momento, podrá levantar y retirar la tapa

3. Mezclar/batir/picar/amasar
(según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Conjunto del bol **(b).**
- Varilla de arrastre **(c)**.
- Cuchilla de metal **(d1)** para picar y batir.
- Cuchilla de metal **(d1)** o amasadora de plástico **(d2)** para amasar o mezclar (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Coloque el bol **(b3)** en el bloque motor **(a)** sin bloquearlo.
- Introduzca la cuchilla de metal **(d1)** o la amasadora de plástico **(d2)** en la varilla de arrastre **(c),** y colóquelo todo en la salida del bloque motor **(a1)**.
- Introduzca los ingredientes en el bol.
- Coloque la tapa **(b2)** y bloquéela en el bol **(b3)**, y a continuación gire todo hacia la derecha hasta el tope.
- Para retirar el conjunto bol-tapa: gire hacia usted el conjunto para soltarlo, y desbloquee la tapa.

AMASAR / MEZCLAR (según modelo)
- Utilice la cuchilla de metal **(d1)** o la amasadora de plástico **(d2)** según modelo.
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.

Podrá amasar hasta:
- 1 kg de masa pesada como: masa de pan blanco, masa quebrada… en 40 segundos.
- 800 g de masa de pan especial como: pan de centeno, pan integral, pan de cereales… en 40 segundos

Podrá mezclar hasta:
- 1,2 kg de masa ligera, tal como: galleta, pastel, bizcocho de yogur…. de 1 min 30 a 3 min 30.

Podrá también mezclar hasta 1 litro de masa de crepes, de gofres, etc. de 1 min a 1 min 30.

PICAR
- Utilice la cuchilla de metal **(d1).**
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha, o para un mejor control al picar, elija la posición pulse.

Podrá picar hasta 600 g de alimentos tales como:
. carne cruda o cocida (deshuesada, sin nervios y cortada en dados).
. pescado crudos o cocido (sin piel y sin espinas).
. productos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahorias, apio...).
. productos tiernos: algunas verduras (cebollas, espinacas...).

BATIR
- Utilice la cuchilla de metal **(d1).**
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
  Podrá batir hasta 1 litro compota en 20 segundos.

4. Rallar/cortar

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Conjunto del bol **(b).**
- Varilla de arrastre **(c).**
- Disco a elegir **(e)** (según modelo).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Coloque el bol **(b3)** en el bloque motor **(a)** sin bloquearlo.
- Bloquee el disco elegido **(e)** en la varilla de arrastre **(c)**, y coloque todo en la salida del bloque motor **(a1).**
- Coloque la tapa **(b2)** y bloquéela en el bol **(b3)**, a continuación gírelo todo hacia la derecha hasta el tope.
- Para retirar el conjunto bol-tapa: gire hacia usted el conjunto para soltarlo, y desbloquee la tapa.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS
- Introduzca los alimentos por la chimenea de la tapa y guíelos con el empujador **(b1).**
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 1 para cortar o posición 2 para rallar.
  Con los discos podrá preparar (según modelo):

. rallado grueso **(C)** / rallado fino **(A):** apio, patatas, zanahorias, queso...
. cortado grueso **(H)** / cortado fino **(D)**: patatas, cebollas, pepinos, remolacha, manzanas, zanahorias, repollo...
. corta patatas fritas **(E)**: patatas fritas…
. rallado **(G):** parmesano…

5. Emulsionar/batir/montar

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Conjunto del bol **(b).**
- Varilla de arrastre **(c).**
- Disco emulsionador **(f).**

Colocar el disco emulsionador en el sentido correcto: ver esquema enmarcado 5.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Coloque el bol **(b3)** en el bloque motor **(a)** sin bloquearlo.
- Introduzca y bloquee el disco emulsionador **(f)**, en la varilla de arrastre **(c)**, y coloque todo en la salida del bloque motor **(a1).**
- Introduzca los ingredientes en el bol.
- Coloque la tapa **(b2)** y bloquéela en el bol **(b3)**, y a continuación gírelo todo hacia la derecha hasta el tope.
- Para retirar el conjunto bol-tapa: gire hacia usted el conjunto para soltarlo, y desbloquee la tapa.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
- No utilice nunca este accesorio para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.

Podrá preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (de 1 a 6), nata montada, chantilly (hasta 0,25 litro).

6. Homogeneizar/mezclar/batir muy finamente (según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Conjunto del vaso batidor **(h)**.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Introduzca los ingredientes en el vaso batidor **(h3)** sin sobrepasar el nivel máximo indicado en el vaso
- Coloque la tapa **(h2)**, provista con el botón dosificador **(h1)**, y bloquéela en el vaso.
- Coloque el vaso montado **(h)** en la salida del bloque motor **(a2)**, gírelo hasta la posición de bloqueo.
- Después de parar el robot, desbloquee el vaso batidor, para soltarlo.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

Podrá utilizar la posición Pulse, para un mayor control de la mezcla.
- No llene nunca el vaso batidor con un líquido hirviendo.
- No utilice nunca el vaso batidor con frutos (nueces, almendras, cacahuetes …).
- Utilice siempre el vaso batidor con su tapa.
- Vierta siempre los ingredientes líquidos en el vaso antes de añadir los ingredientes sólidos, sin sobrepasar el nivel máximo indicado:
    - 1,25 l para las mezclas espesas.
    - 1 l para las mezclas líquidas.
- Para añadir ingredientes durante el mezclado, retire el tapón dosificador (h1) de la tapa y vierta los ingredientes por el orificio de llenado, y no sobrepase el nivel de llenado indicado en el vaso.
  Tiempo de utilización máximo: 3 min.
- Después de parar el robot, desbloquee el vaso batidor para soltarlo.

Consejos:

- Durante el mezclado, si quedaran ingredientes adheridos a las paredes del vaso, pare el aparato y desconéctelo. Retire el conjunto vaso batidor del cuerpo del aparato. Con la espátula, haga caer la preparación a la cuchilla. No introduzca nunca las manos o los dedos en el vaso o cerca de la cuchilla.

Podrá:

- preparar cremas, compotas, batidos, cócteles.
- mezclar todas las masas fluidas (crêpes, buñuelos, tartas de fruta, rellenos).

7. Picar pequeñas cantidades muy finamente
(según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Conjunto bol **(b).**
- Conjunto mini-picadora **(j)** o trituradora **(k).**

MONTAJE D E LOS ACCESORIOS

- Coloque el bol **(b3)** en el bloque motor **(a)** sin bloquearlo.
- Introduzca el bol **(j2)** o **(k2)** en la salida del bloque motor **(a1).**
- Introduzca los ingredientes en el bol **(j2)** o **(k2).**
- Coloque la tapa **(j1)** o **(k1)** en el bol **(j2)** o **(k2).**
- Coloque la tapa **(b2)** y bloquéela en el bol **(b3),** y a continuación gírelo todo hacia la derecha hasta el tope.
- Para retirar el conjunto bol-tapa: gire hacia usted el conjunto para soltarlo, desbloquee la tapa, y a continuación saque la mini-picadora o la trituradora.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
  Podrá utilizar la posición Pulse, para un mayor control de la mezcla.

Con la mini-picadora podrá (j):

. Picar en unos segundos: dientes de ajo, finas hierbas, perejil, frutos secos, pan, biscottes para pan rallado, jamón, ...
. Preparar purés para bebés.
Cantidad de puré para bebés: 80 g.
Cantidad máxima de ajo, cebollas, jamón York: 50 g.
Cantidad máxima de frutos secos: avellanas, almendras: 50 g.
Cantidad/Tiempo máximo: orejones: 100 g / 5 s
Esta mini-picadora no está diseñada para productos duros como el café.

Con la trituradora, podrá (k):

. Picar en unos segundos: orejones, higos secos, ciruelas deshuesadas:
cantidad/Tiempo máximo: 60 g / 4 s

8. Exprimir los cítricos (según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS
Conjunto exprimidor **(g).**

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Introduzca la varilla de arrastre **(g4)** en la salida del bloque motor **(α1).**
- Coloque el recipiente de zumo **(g3)**, en el bloque motor **(α).**
- Baje el filtro **(g2)** alrededor del recipiente.
- Coloque el cono **(g1)** en la chimenea del recipiente **(g3)**, y a continuación gírelo todo hacia la derecha hasta el tope.
- Para retirar el conjunto exprimidor: gire el conjunto hacia usted para soltarlo.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS
- Coloque cualquier recipiente a la salida del receptáculo **(g3)**, para recuperar el zumo exprimido.
- Coloque la mitad de un cítrico en el cono **(g1).**
- Gire el selector de velocidad **(α2)** hacia la posición 1 para ponerlo en marcha.
- Puede exprimir hasta 500 g de cítricos sin limpiar la corona filtro **(g2).**

9. Licuar frutas y verduras (según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Bol **(b3).**
- Conjunto de la licuadora **(i).**

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Coloque el bol **(b3)** en el bloque motor **(α)** sin bloquearlo.
- Monte el cestillo filtro **(i4)** con su anillo filtrante **(i3):** bájelo hasta el cestillo filtro para encajarlo, con el fin de que el conjunto esté independiente.
- Introduzca el cestillo-filtro montado **(i3+i4)** en la salida bloque motor **(α1).**
- Coloque la tapa **(i2)** y bloquéela en el bol **(b3)**, a continuación gírelo todo hacia la derecha hasta el tope.
- Para retirar el conjunto bol-tapa: gire hacia usted el conjunto para soltarlo, y desbloquee la tapa.
- Para desmontar el conjunto cestillo filtro **(i3+i4)**, presione en los 2 clips del anillo filtrante **(i3)** para sacarlo del cestil lo filtro **(i4)**

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS
- Gire el selector de velocidad **(α2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
- Introduzca los alimentos cortados en trozos por la chimenea y presione lentamente con el empujador **(i1).**
- Vacíe con frecuencia los restos del cestillo filtro **(i3+i4)**
- No sobrepase los 250 g de ingredientes (manzanas, zanahorias….) por cada operación.

10. Picar/formar/extraer (según modelo)

CABEZAL PICADOR DE METAL O CABEZAL DE PLÁSTICO

ACCESORIOS UTILIZADOS
- Conjunto motor **(l)** y cabezal picador **(m).**

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN
Lave el cabezal picador con agua caliente y jabón, y séquelo enseguida cuidadosamente.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

10a : Colocación del reductor en el robot
- Coloque el reductor **(l)** en el bloque motor **(a)**, a continuación gírelo todo hacia la derecha hasta el tope.

10b : Colocación de los accesorios montados en el reductor
- Frente al motor **(l)** (bloque motor desconectado), presente los accesorios montados **(m), (n), (o), (p), (q)**, chimenea inclinada hacia la derecha.
- Encaje el accesorio montado a fondo en el reductor.
- Coloque la chimenea en posición vertical hasta bloquearla.
- Encaje la bandeja extraíble **(m6)** en la chimenea.
- Conecte el aparato.

10c : : Montaje del cabezal picador (ma) o (mb).
- Sujete el cuerpo **(m1)** por la chimenea colocando la abertura más grande hacia arriba.
- Introduzca a continuación el tornillo **(m2)** (eje largo primero) en el cuerpo **(m1)**.
- Encaje la cuchilla **(m3)** en el eje corto colocando las aristas cortantes hacia fuera.
- Coloque la rejilla elegida **(m4)** en la cuchilla **(m3)** haciendo corresponder los salientes con las muescas.
- Atornille la tuerca **(m5)** al cuerpo **(m1)** en el sentido de las agujas del reloj y a fondo, sin llegar a bloquearlo.
- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego, ni poder girar sobre sí mismo. En caso contrario, vuelva a realizar las operaciones anteriores.
- Coloque el cabezal picador montado en el motor **(l).**

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS
- Prepare toda la cantidad de alimentos a picar. Retire los huesos, los cartílagos y los nervios.
- Corte la carne en trozos (aproximadamente 2 x 2 cm).
- Colóquelos en la bandeja **(m6).**
- Coloque un recipiente debajo del cabezal picador.
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
- Introduzca la carne por la chimenea, trozo a trozo, con el empujador **(m7).**
- No empuje nunca con los dedos o cualquier otro utensilio.
- No utilice el aparato más de 15 minutos cuando pique carne.
- Antes de cualquier preparación, asegúrese de que la carne está bien descongelada.

Truco: al final de la operación, puede pasar unos trozos pequeños de pan para hacer salir todo el picado.

LIMPIEZA DEL CABEZAL PICADOR
- Antes de cualquier limpieza, desconecte el aparato.
- Desbloquee el cabezal picador **(ma)** o **(mb)** inclinándolo hacia la derecha para retirarlo del motor **(l).**
- Para desmontar el cabezal picador, retire la bandeja **(m6)** de la chimenea, desatornille la tuerca **(m5)**, retire la rejilla **(m4),** la cuchilla **(m3)** y el tornillo **(m2).**
- Manipule las partes cortantes con precaución.
- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, aclárelas y séquelas cuidadosamente.
- La rejilla **(m4)** y la cuchilla **(m3)** deben permanecer grasas. Úntelas con aceite alimentario.
- No deje nunca que la humedad entre en el motor. Séquelo simplemente con un paño ligeramente húmedo.
- Si tiene un cabezal de metal, no introduzca el cabezal picador en el lavavajillas, es decir, el cuerpo **(m1)**, el tornillo **(m2)**, la cuchilla **(m3)**, las rejillas **(m4)** y la tuerca **(m5)**.

Si tiene un cabezal de plástico, no introduzca el tornillo (m2), la cuchilla (m3) y las rejillas (m4) en el lavavajillas.

10d : Embudo para salchichas (según modelo)

Este accesorio se adapta al cabezal picador de metal **(ma)**, y le permite hacer salchichas.

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Embudo para salchichas **(n),** motor **(l)** y cabezal picador de metal **(ma).**

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Coloque el tornillo **(m2)** en su sitio en el cuerpo **(m1)** del cabezal picador de metal.
- Coloque el embudo **(n)** y a continuación la tuerca **(m5)** y atorníllelo muy fuerte.
- Coloque el cabezal así montado en el motor **(l).**

Observación: este accesorio se utiliza sin rejilla ni cuchilla.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Este accesorio se debe utilizar una vez que haya picado la carne y que haya aliñado el picado a su gusto.
- Después de haber dejado la tripa a remojo en agua templada para que recobre su elasticidad, introdúzcala por el embudo **(n)** dejando fuera 5 cm aproximadamente.
- Introduzca el picado por la chimenea del cuerpo **(m1)** del cabezal picador.
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
- Presione con el empujador de tal manera que lleve el picado hasta el extremo del embudo.
- Pare el aparato.
- Haga un nudo con los 5 cm de tripa que quedaron fuera. Vuelva a empujar el nudo hacia el extremo del embudo para evitar que entre aire en la tripa.
- Vuelva a ponerlo en marcha y continúe introduciendo picado. La tripa se llenará. Para evitar que la tripa se tense excesivamente, no haga salchichas demasiado gruesas.
- Este trabajo se hace más fácilmente entre dos: uno introduce el picado y el otro sujeta la tripa que se va llenando.
- Cuando haya pasado todo el picado, pare el aparato, retire la tripa restante del embudo y haga un nudo.
- Déle a las salchichas la longitud deseada, pellizcando y girando la tripa de un lado al otro.

10e : : Accesorio para galletas (según modelo)

Este accesorio se adapta al cabezal picador de metal **(ma)**, y le permite formar galletas.

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Accesorio para galletas **(o),** motor **(l)** y cabezal picador de metal **(ma).**

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Coloque el tornillo **(m2)** en su sitio en el cuerpo **(m1)** del cabezal picador de metal **(ma).**
- Coloque el molde (o2) en el soporte **(o1).**
- Haga corresponder los dos salientes del soporte **(o1)** con las dos muescas del cabezal picador de metal **(m1).**
- Atornille a fondo, sin bloquear, la tuerca **(m5)** en el cuerpo **(m1).**
- Coloque el cabezal así montado en el reductor **(l).**

Observación: este accesorio se utiliza sin rejilla ni cuchilla.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Prepare la masa (obtendrá los mejores resultados con una masa un poco blanda).
- Elija el dibujo haciendo corresponder la flecha y la forma elegida.
- Gire el selector de velocidad **(a2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.
- Introduzca hasta que haya obtenido la cantidad de galletas deseada.

10f : : Accesorio de kebbé (según modelo)

Este accesorio se adapta al cabezal picador de metal **(mα),** y le permite formar albóndigas de carne.

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Accesorio de kebbé **(p)**, motor **(l)** y cabezal picador de metal **(mα).**

Observación: este accesorio se utiliza sin rejilla ni cuchilla.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Coloque el tornillo **(m2)** en su sitio en el cuerpo **(m1)** del cabezal picador de metal **(mα).**
- Coloque la boquilla **(p2)** en el cabezal haciendo corresponder los dos salientes con las dos muescas del cabezal picador de metal.
- Coloque la anilla **(p1)** en la boquilla **(p2)**, a continuación la tuerca **(m5)** y atorníllela muy fuerte.
- Coloque el cabezal así montado en el motor **(l).**
- Gire el selector de velocidad **(α2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.

10g : Accesorio para zumos y coulis (según modelo

Este accesorio se adapta al cabezal picador de metal **(mα)**, y le permite hacer zumos tales como manzanas, peras, naranjas etc., así como coulis de frutos rojos, tomates etc.

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Accesorio para coulis y zumos **(q)**, motor **(l)** y cabezal picador de metal **(mα).**

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Coloque el tornillo **(q2)** provisto con su junta de estanqueidad **(q1)** en el cuerpo **(m1)** del cabezal picador de metal **(mα)**.
- Coloque el filtro elegido **(q3)** en función de su preparación:
  q3-1: filtro de orificios pequeños para los zumos.
  q3-2: filtro de orificios mixtos para los coulis.
- Introduzca la tuerca **(m5)** a lo largo del filtro y atorníllela al cabezal picador **(m1).**
  Coloque la guía de zumo **(q4)** debajo del filtro **(q3)** ya colocado.
- Coloque el cabezal así montado en el motor **(l).**
- Gire el selector de velocidad **(α2)** hacia la posición 2 para ponerlo en marcha.

Observación: este accesorio se utiliza sin rejilla ni cuchilla.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Zumos: utilice el filtro **(q3-1)** que contiene un único diámetro de orificios de filtración.

- Coulis: utilice el filtro **(q3-2)** que contiene 2 diámetros de orificios de filtración, esto para una mejor extracción.

- Coloque un recipiente para recuperar el zumo debajo de la guía del zumo **(q4)** y otro debajo de la boquilla del filtro **(q3)** para recuperar los restos.

LIMPIEZA

Los filtros **(q3)** se limpian fácilmente con el cepillo **(q5).**

11. Para guardar los accesorios

11a : : guardar los cítricos: puede guardar la varilla de arrastre **(g4)** del exprimidor **(g)** debajo del receptáculo **(g3)**, para evitar el extravío o la pérdida de éste.

11b : : **El robot está provisto:**
- de un cajón para guardar los accesorios **(r)**: puede colocar allí: la cuchilla de metal **(d1)**, la varilla de arrastre **(c),** 2 discos corta-verduras **(e)**, y el emulsionador **(f)**

11c : Después de haber guardado los accesorios en su sitio, coloque el cajón **(r)** en el bloque motor **(a).**

12. Limpieza

- Desconecte el aparato.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización.
- Lave y seque los accesorios: van al lavavajillas excepto el cabezal picador **(ma)** o **(mb)**. Para la limpieza específica del cabezal picador, dirigirse al párrafo **10c**.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el vaso batodpr **(h3)**. Cierre la tapa **(h2)**, provista del tapón dosificador **(h1).** Realice unas impulsiones. Desconecte el aparato.

Aclare el vaso.
- No introduzca el bloque motor **(a)**, ni el reductor **(l)** en agua, ni bajo agua corriente. Séquelos con una esponja húmeda.
- Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.

Truco: En caso de coloración de los accesorios por alimentos (zanahorias, naranjas...), frótelos con un paño empapado con aceite alimentario, y a continuación proceda a la limpieza habitual.

13. para guardar

Su robot Vitacompact dispone de un accesorio para guardar el cable en el bloque motor: coloque y ajuste la longitud del cable de alimentación a su gusto, empujando o tirando del cable.

No guarde el robot en un entorno húmedo.

14. Si el aparato no funciona, ¿qué hacer?

Si el aparato no funciona, compruebe:
- la conexión del aparato.
- el bloqueo de cada accesorio.

¿El aparato sigue sin funcionar?
Diríjase a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL (ver lista en el folleto de Servicio).

15. Eliminación de los materiales de embalaje y del aparato

El embalaje está compuesto exclusivamente de materiales que no representan ningún peligro para el medio ambiente, puede deshacerse de ellos según las disposiciones de reciclaje en vigor.
Para deshacerse del aparato, informarse en el servicio competente de su municipio.

16. Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

17. Accesorios

Puede personalizar el aparato y adquirir en su distribuidor habitual o en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL, los siguientes accesorios:

Disco de acero inoxidable corta patatas fritas (disco E)
Disco de acero inoxidable para rallar coco, parmesano (disco G)
Disco de acero inoxidable rallado / cortado grueso (disco C/H)
Disco de acero inoxidable rallado/ cortado fino (disco A/D)
Trituradora
Mini-picadora
Vaso batidor
Bol transparente
Cuchilla de metal
Amasadora de plástico
Exprimidor
Licuadora

Conjunto picador
- Cuchilla
- Rejillas
- Embudo para salchichas
- Accesorio para galletas
- Accesorio para kebbé
- Accesorio para zumos y coulis

Espátula

18. Algunas recetas básicas

Masa de pan blanco

500 g de harina – 300 g de agua templada – 2 sobres de levadura de pan – 10 g de sal.
En el bol del robot provisto de una cuchilla de metal, introduzca la harina, la sal y la levadura de pan.
Póngalo a funcionar a velocidad 2, y desde los primeros segundos, vierta el agua templada por la chimenea de la tapa. En cuanto la masa haya formado una bola (aproximadamente 40 s), pare el robot. Deje que la masa suba en un lugar caliente, hasta que la masa haya duplicado su volumen. A continuación, siga trabajando la masa para darla forma, y luego, colóquela en una bandeja de horno untada de mantequilla y harina. Déjela que suba otra vez. Precaliente el horno a Term. 8 (240°). En cuanto el pan haya duplicado su volumen, introdúzcalo en el horno, y baje la temperatura a Term. 6 (180°). Deje que cueza durante 30 min. Al mismo tiempo, dentro del horno, añada un vaso lleno de agua, para facilitar que se forme la corteza del pan.

Masa de pizza

Masa de pizza
150 g de harina – 90 g de agua templada – 2 cucharadas soperas de aceite de oliva – 1/2 sobre de levadura de pan sal
En el bol del robot provisto de una cuchilla de metal, introduzca la harina, la sal y la levadura de pan.
Póngalo a funcionar a velocidad 2, y desde los primeros segundos, vierta agua templada y aceite de oliva por la chimenea de la tapa. En cuanto la masa haya formado una bola (de 15 a 20s), pare el robot. Deje que la masa suba en un lugar caliente, hasta que la masa haya duplicado su volumen. Precaliente el horno a Term. 8 (240°). Durante este tiempo, extienda la masa y rellénela a su gusto: salsa de tomate y cebollas, setas, jamón, mozarella, etc.
Condimente su pizza con unas anchoas y aceitunas negras, espolvoree con un poco de orégano y queso gruyère rallado, y sobre todo, vierta unas gotas de aceite de oliva. Coloque la pizza rellena en una bandeja de horno untada de mantequilla y harina. Hornee de 15 a 20 min, vigilando la cocción.

Masa quebrada

200 g de harina – 100 g de mantequilla – 50 ml de agua (50 g) – una pizca de sal
En el bol del robot provisto de una cuchilla de metal, introduzca la harina, la sal y la mantequilla.
Póngalo a funcionar a velocidad 2, unos segundos, y a continuación, vierta el agua por la chimenea de la tapa. Déjelo funcionando hasta que la masa haya formado una bola (20 s). Déjela reposar en frío durante al menos 1 h, antes de extenderla y ponerla a cocer con el relleno que haya elegido.

Masa de crêpes (en el bol con la cuchilla de metal, o en el vaso batidor)

250 g de harina – 625 ml de leche – 3 huevos – 30 g de azúcar – 100 ml de aceite – 1 cucharada sopera de flor de naranjo u otro perfume.
En el bol provisto de la cuchilla de metal, introduzca todos los ingredientes: la harina, la leche, los huevos, el azúcar y el perfume. Póngalo a funcionar a velocidad 1, durante 20 s, y a continuación, páselo a velocidad 2 durante 1 min.
En el vaso batidor, introduzca todos los ingredientes excepto la harina. Póngalo a funcionar a velocidad 2, y después de unos segundos, añada progresivamente la harina, por el orificio central de la tapa del vaso batidor, y a continuación mezcle durante 1 min 30.

Bizcocho

200 g de harina – 200 g de mantequilla – 200 g de azúcar – 200 g de mantequilla - 4 huevos enteros – 1 sobre de levadura química
En el bol del robot provisto de la cuchilla de metal, introduzca los ingredientes: la harina, la levadura, el azúcar, los huevos y la mantequilla. Póngalo a funcionar a velocidad 2 durante 2 min 30. Precaliente el horno a Term. 6 (180°). Introduzca la preparación en un molde de pasteles, y a continuación póngalo a cocer durante 1 h.

Nata Chantilly

250 ml de nata fresca líquida muy fría, 40 g de azúcar glas.
El bol debe estar muy frío, introdúzcalo en el refrigerador durante unos minutos.
En el bol provisto del emulsionador, introduzca la nata fresca y el azúcar glas. Seleccione la velocidad 2 y póngalo a funcionar durante 1 min.

Mayonesa

200 ml de aceite - 1 yema de huevo – 1 cucharita llena de mostaza – 1 cucharita de vinagre – sal – pimienta.
Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
En el bol provisto del emulsionador, introduzca la yema de huevo, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta.
Póngalo a funcionar a velocidad 2, después de unos segundos (2 o 3 s), vierta suavemente el aceite en chorro por la chimenea de la tapa. Cuando la mayonesa esté lista, puede verter un poco más rápido el aceite restante. Puede condimentar la salsa mayonesa con finas hierbas, ketchup, curry. Para una mayonesa más ligera, puede incorporar una o dos claras de huevos batidas a punto de nieve.

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma TEFAL, progettato esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Consigli di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte manleverà TEFAL da ogni responsabilità.
- Non lasciate l'apparecchio in funzione senza sorveglianza, soprattutto in presenza di bambini o portatori di handicap.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia. L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate il vostro apparecchio dopo ogni utilizzo (anche in caso d'interruzione di corrente) o prima delle operazioni di pulizia.
- Se il vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In tal caso rivolgetevi a un Centro di Assistenza autorizzato TEFAL (vedere l'elenco nel libretto).
- Ogni intervento, eccetto la pulizia o la manutenzione usuale a cura del cliente, deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato TEFAL (vedere l'elenco nel libretto).
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti riscaldate dell'apparecchio, a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di Assistenza autorizzato TEFAL (vedere l'elenco nel libretto).
- Non utilizzate l'apparecchio se la centrifuga è difettosa.
- Per la sicurezza personale utilizzate solo accessori e ricambi originali TEFAL, gli unici ad essere veramente adatti al vostro apparecchio.
- Utilizzate sempre i pressini per guidare gli alimenti dentro le imboccature, mai le dita, né forchette, cucchiai, coltelli o qualsiasi altro oggetto.
- Prestate estrema attenzione alla manipolazione del coltello in metallo, del coltello del vaso frullatore, del mini-tritatutto, del frantumatore e dei dischi taglia-verdure: sono molto taglienti. Prima di svuotare il contenitore del suo contenuto, estraete il coltello in metallo **(d1)** afferrandolo per il trascinatore **(c).**
- Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Utilizzate sempre il vaso frullatore con il coperchio.
- Non toccate mai alcun pezzo in movimento: aspettate l'arresto completo dell'apparecchio prima di estrarre gli accessori.
- Non utilizzate gli accessori come recipiente (congelamento, cottura, sterilizzazione a caldo).
- Evitate di spostare l'apparecchio tenendolo per il cassetto.

Gli accessori contenuti nel modello che avete acquistato sono indicati sull'etichetta situata sotto la confezione

Descrizione

a **Blocco motore**
a1 uscita del blocco motore
a2 selettore di velocità: posizione 0-1-2-Pulse (funzionamento intermittente)**b**

Gruppo contenitore trasparente
b1 Pressino dosatore
b2 Coperchio con imboccatura
b3 Contenitore

c **Asta di trascinamento**

ACCESSORI A SECONDA DEL MODELLO:
d
d1 coltello in metallo
d2 impastatore in plastica

e **Disco taglia-verdure**
. A/D: grattugiato fine / fette fini (reversibile)
. C/H: grattugiato spesso / fette spesse (reversibile)
. **E**: taglia patatine
. **G**: parmigiano

f **Disco emulsionatore**

g **Spremiagrumi**

g1 cono
g2 filtro
g3 vaschetta di raccolta
g4 trascinatore

h **Vaso frullatore**
h1 tappo dosatore
h2 coperchio
h3 contenitore

i **Centrifuga**
i1 pressino
i2 coperchio
i3 anello filtrante
i4 cestello-filtro

j **Mini-tritatutto**
j1 coperchio
j2 contenitore

k **Frantumatore**
k1 coperchio
k2 contenitore

l **Riduttore per testa tritatutto**

m **Testa tritatutto:**
ma: testa tritatutto in metallo
mb: testa tritatutto in plastica
m1 corpo
m2 vite
m3 coltello
m4 griglie (per tritare la carne)
- m4-1: griglia a fori piccoli
- m4-2: griglia a fori grandi
- m4-3: griglia a fori medi
- m4-4: griglia a fori triangolari (per tritare le verdure)
m5 dado
m6 piatto
m7 pressino

n **Accessorio per salsicce**

o **Trafila per biscotti**
o1 supporto
o2 stampo

p **Accessorio per polpette**

p1 anello
p2 ghiera

q **Accessorio concentrati e succhi**
q1 guarnizione di tenuta
q2 vite
q3 filtro
q3-1 : filtro per succhi
q3-2 :filtro per concentrati
q4 guida per succhi
q5 spazzola (scovolino)

r **Spatola**

s **Cassetto porta accessori**

I

Accensione

- Al primo utilizzo, lavate ogni accessorio con acqua calda e detergente per piatti (vedere paragrafo pulizia). Sciacquate e asciugate.
- Posizionate il blocco motore su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Collegate l'apparecchio.
- Pulse (funzionamento intermittente): girate la manopola **(a2)** sulla posizione Pulse a intermittenza, per controllare meglio alcune preparazioni.
- Funzionamento continuo: girate la manopola **(a2)** sulla posizione 1 o 2.
- Spegnimento: girate la manopola **(a2)** sulla posizione 0.

La numerazione dei paragrafi corrisponde a quella degli schemi.

1. Installazione del contenitore e dei coperchi

ACCESSORI UTILI
- Gruppo contenitore **(b).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Posizionate il contenitore **(b3)** sul blocco motore **(a)** con l'impugnatura leggermente a destra della manopola.
- Posizionate il coperchio **(b2)** sul contenitore **(b3).**
- Fissate il coperchio spingendolo verso destra, nell'impugnatura del contenitore.
- Bloccate il gruppo ruotandolo verso destra.
  Prima di bloccare il gruppo sul blocco motore **(a),** fissate il coperchio sul contenitore.

2. Rimozione del contenitore e dei coperchi

- Sbloccate ruotando il gruppo verso sinistra.
- Sbloccate il coperchio spingendolo verso sinistra fino a liberarlo dall'impugnatura del contenitore.
- **Solamente adesso** potete sollevare e rimuovere il coperchio.

3. Mescolare/Frullare/Tritare/Impastare (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILI
- Gruppo contenitore **(b).**
- Asta di trascinamento **(c).**
- Coltello in metallo (**d1)** per tritare e frullare.
- Coltello in metallo **(d1)** o impastatore in plastica **(d2)** per impastare o mescolare (a seconda del modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Posizionate il contenitore **(b3)** sul blocco motore **(a)** senza fissarlo.
- Inserite il coltello in metallo **(d1)** o l'impastatore in plastica **(d2)** sull'asta di trascinamento **(c)** e posizionate il grup po sull'uscita del blocco motore **(a1).**
- Mettete gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionate il coperchio **(b2)** e fissatelo sul contenitore **(b3),** quindi girate verso destra fino a fine corsa.
- Per estrarre il gruppo contenitore-coperchio: ruotate verso di voi il gruppo fino a liberarlo e sbloccate il coperchio.

IMPASTARE/MESCOLARE (a seconda del modello)

- Utilizzate il coltello in metallo **(d1)** o l'impastatore in plastica **(d2)** a seconda del modello.
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.

Potete impastare fino a:
- 1 kg di pasta pesante, tra cui: pasta per pane bianco, pasta brisée… in 40 secondi;
- 800 g di pasta per pane speciale, tra cui: pane di segale, pane integrale, pane ai cereali… in 40 secondi.

Potete mescolare fino a:
- 1,2 kg di pasta leggera, tra cui: biscotti, torta paradiso, torta allo yogurt… in un tempo compreso tra 1 min. e 30 e 3 min. e 30.

Potete ottenere inoltre fino a 1 litro di pastella per crêpe, cialde, ecc., in un tempo compreso tra 1 min. e 1 min. e 30.

TRITARE
- Utilizzate il coltello in metallo **(d1).**
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione, oppure selezionate la posizione pulse per un miglior controllo della tritatura.

Potete tritare fino a 600 g di alimenti, tra cui:
. carne cruda o cotta (disossata, priva di nervature e tagliata a dadini);
. pesce crudo o cotto (squamato e senza lisca);
. prodotti duri: formaggio, frutta secca, alcuni tipi di verdure (carote, sedano...);
. prodotti teneri: alcune verdure (cipolle, spinaci...).

FRULLARE
- Utilizzate il coltello in metallo **(d1)**.
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.
  Potete frullare fino a 1 litro di minestra di verdure, zuppa o composta, in 20 secondi.

4. GRATTUGIARE/TAGLIARE

ACCESSORI UTILI
- Gruppo contenitore **(b).**
- Asta di trascinamento **(c).**
- Disco a scelta **(e)** (a seconda del modello).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Posizionate il contenitore **(b3)** sul blocco motore **(a)** senza fissarlo.
- Fissate il disco scelto **(e)** sull'asta di trascinamento **(c)** e posizionatelo sull'uscita del blocco motore **(a1).**
- Posizionate e fissate il coperchio **(b2)** sul contenitore **(b3),** quindi girate verso destra fino a fine corsa.
- Per estrarre il gruppo contenitore-coperchio: ruotate verso di voi il gruppo fino a liberarlo e sbloccate il coperchio.

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Introducete gli alimenti nell'imboccatura del coperchio aiutandovi con il pressino **(b1).**
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 1 per tagliare o sulla posizione 2 per grattugiare.
  Con i dischi (a seconda del modello) potete preparare:

. grattugiato spesso **(C)** / grattugiato fine **(A):** sedano-rapa, patate, carote, formaggio...;
. taglio spesso **(H)** / fette fini **(D)**: patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli...;
. taglia patatine **(E):** patatine fritte…;
. grattugiato **(G)**: parmigiano…

5. Emulsionare/Sbattere/Montare

ACCESSORI UTILI
- Gruppo contenitore **(b).**
- Asta di trascinamento **(c).**
- Disco emulsionatore **(f).**

inserire il disco emulsionatore nel verso giusto: vedere schema 5.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Posizionate il contenitore **(b3)** sul blocco motore **(a)** senza fissarlo.
- Inserite e fissate il disco emulsionatore **(f)** sull'asta di trascinamento **(c)** e posizionatelo sull'uscita del blocco motore **(a1).**
- Mettete gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionate il coperchio **(b2)** e fissatelo sul contenitore **(b3)**, quindi girate verso destra fino a fine corsa.
- Per estrarre il gruppo contenitore-coperchio: ruotate verso di voi il gruppo fino a liberarlo e sbloccate il coperchio.

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Girate il selettore di velocità (a2) sulla posizione 2 per la messa in funzione.
- Non utilizzate mai questo accessorio per impastare paste pesanti o mescolare paste leggere.

Potete preparare: maionese, aioli, salse, albumi montati a neve (da 1 a 6), panna montata, chantilly (fino a 0,25 litri).

6. Omogeneizzare/mescolare/frullare molto finemente (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILI
- Gruppo vaso frullatore **(h).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Mettete gli ingredienti nel vaso frullatore **(h3)** senza oltrepassare il livello massimo indicato sul contenitore.
- Posizionate il coperchio **(h2)**, completo di tappo dosatore **(h1)**, e bloccatelo sul contenitore.
- Posizionate il contenitore così assemblato **(h)** sull'uscita del blocco motore **(a2)** e ruotatelo fino a bloccarlo.
- Dopo l'arresto dell'apparecchio, sbloccate il vaso frullatore per liberarlo.

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 1 o 2 per la messa in funzione. Potete utilizzare la posizione Pulse, per un miglior controllo dell'impasto.
- Non riempite mai il vaso frullatore con del liquido bollente.
- Non utilizzate mai il vaso frullatore con prodotti secchi (nocciole, mandorle, arachidi…).
- Utilizzate sempre il vaso frullatore con il coperchio.
- Versate sempre gli ingredienti liquidi per primi e poi aggiungete gli ingredienti solidi, senza oltrepassare il livello mas simo indicato:
- 1,25 l per i composti spessi;
- 1 l per i composti liquidi.
- Per aggiungere degli ingredienti durante la lavorazione, estraete il tappo dosatore (h1) dal coperchio e versate gli ingredienti attraverso il foro di riempimento, senza oltrepassare il livello di riempimento indicato sul contenitore. Tempo massimo d'utilizzo: 3 min.
- Dopo l'arresto dell'apparecchio, sbloccate il vaso frullatore per liberarlo.

Consigli:

- se, durante la lavorazione, parte degli ingredienti rimane attaccata alle pareti del contenitore, fermate l'apparecchio e scollegatelo. Estraete il gruppo vaso frullatore dal corpo dell'apparecchio. Con l'aiuto della spatola, fate ricadere la preparazione sulla lama. Non mettete mai le mani o le dita nel contenitore o in prossimità della lama.

Potete:

- preparare minestre frullate finemente, vellutate, creme, composte, milk-shake, cocktail;
- mescolare tutte le paste fluide (per crêpe, frittelle, clafoutis, budini).

7. Tritare molto finemente piccole quantitá

(a seconda del modello)

ACCESSORI UTILI

- Gruppo contenitore **(b).**
- Gruppo mini-tritatutto **(j)** o frantumatore **(i).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Posizionate il contenitore **(b3)** sul blocco motore **(α)** senza fissarlo.
- Inserite il contenitore **(j2)** o **(k2)** sull'uscita del blocco motore **(α1).**
- Mettete gli ingredienti nel contenitore **(j2)** o **(k2).**
- Posizionate il coperchio **(j1)** o **(k1)** sul contenitore **(j2) o (k2).**
- Posizionate il coperchio **(b2)** e fissatelo sul contenitore **(b3)**, quindi girate verso destra fino a fine corsa.
- Per estrarre il gruppo contenitore-coperchio: ruotate verso di voi il gruppo fino a liberarlo, sbloccate il coperchio, quin di liberate il mini-tritatutto o il frantumatore.

ACCENSIONE E CONSIGLI

- Girate il selettore di velocità **(α2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.
  Potete utilizzare la posizione Pulse, per un miglior controllo dell'impasto.

Con il mini-tritatutto (j) potete:

. tritare in pochi secondi: spicchi d'aglio, erbe aromatiche, prezzemolo, frutta secca, pane, pane secco, prosciutto...;

. preparare puree per i bambini.
Quantità di purea per i bambini: 80 g.
Quantità massima di aglio, cipolle, prosciutto: 50 g.
Quantità massima di frutta secca: nocciole, mandorle: 50 g.
Quantità / Tempo massimo: albicocche secche: 100 g / 5 secondi.
Questo mini-tritatutto non prevede la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

Con il frantumatore (k) potete:

. tritare in pochi secondi: albicocche secche, fichi secchi, prugne snocciolate.
Quantità / Tempo massimo: 60 g / 4 secondi.

8. Spremere gli agrumi (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILI
Gruppo spremiagrumi **(g).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Inserite il trascinatore **(g4)** sull'uscita del blocco motore **(a1).**
- Posizionate la vaschetta per la raccolta del succo **(g3)** sul blocco motore **(a).**
- Abbassate il filtro **(g2)** attorno alla vaschetta di raccolta.
- Posizionate il cono **(g1)** sull'imboccatura della vaschetta di raccolta **(g3),** quindi girate verso destra fino a fine corsa.
- Per estrarre il gruppo spremiagrumi: ruotate il gruppo verso di voi fino a liberarlo.

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Posizionate un qualunque recipiente sotto l'imboccatura della vaschetta di raccolta **(g3)** per recuperare il succo spre muto.
- Posizionate la metà dell'agrume sul cono **(g1).**
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 1 per la messa in funzione.

9. Centrifugare frutta e verdura (a seconda del modello)

ACCESSORI UTILI
- Contenitore **(b3).**
- Centrifuga **(i).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Posizionate il contenitore **(b3)** sul blocco motore **(a)** senza fissarlo.
- Assemblate il cestello-filtro **(i4)** con il suo anello filtrante **(i3)**: abbassatelo nel cestello-filtro per inserirlo e rendere il gruppo compatto.
- Fate scivolare il cestello-filtro assemblato **(i3+i4)** sull'uscita del blocco motore **(a1).**
- Posizionate il coperchio **(i2)** e fissatelo sul contenitore **(b3)**, quindi girate verso destra fino a fine corsa.
- Per estrarre il gruppo contenitore-coperchio: ruotate verso di voi il gruppo fino a liberarlo e sbloccate il coperchio.
- Per smontare il gruppo cestello-filtro **(i3+i4)**, premete i ganci dell'anello filtrante **(i3)** per liberarlo dal cestello-filtro **(i4).**

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.
- Introducete gli alimenti a pezzetti nell'imboccatura e premete lentamente utilizzando l'apposito pressino **(i1).**
- Pulite ed eliminate frequentemente le scorie dal cestello-filtro **(i3+i4).**
- Non superate i 250 g di ingredienti (mele, carote…) per operazione.

10. Tritare/impastare/estrarre (a seconda del modello)

TESTA TRITATUTTO IN METALLO O IN PLASTICA

ACCESSORI UTILI
- Gruppo riduttore **(l)** e testa tritatutto **(m).**

AL PRIMO UTILIZZO
Lavate la testa tritatutto con acqua calda e detergente per piatti e asciugatela accuratamente.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

10a: installazione del riduttore sull'apparecchio
- Posizionate il riduttore **(l)** sul blocco motore **(a)**, quindi girate verso destra fino a fine corsa.

10b: installazione degli accessori montati sul riduttore
- In corrispondenza del riduttore **(l)** (blocco motore scollegato dalla corrente elettrica), inserite gli accessori assemblati **(m), (n), (o), (p), (q)**, con l'imboccatura inclinata verso destra.
- Inserite l'accessorio ben assemblato sul riduttore.
- Riportate l'imboccatura superiore in verticale fino al bloccaggio.
- Inserite il piatto amovibile **(m6)** sull'imboccatura.
- Collegate l'apparecchio.

10c: assemblaggio della testa tritatutto (ma) o (mb)
- Afferrate il corpo **(m1)** dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto.
- Inserite quindi la vite **(m2)** (perno lungo per primo) nel corpo dell'apparecchio **(m1)**.
- Inserite il coltello **(m3)** nel perno corto con le parti affilate verso l'esterno.
- Sistemate la griglia scelta **(m4)** sul coltello **(m3)** facendo corrispondere gli incastri con le tacche.
- Avvitate bene il dado **(m5)** sul corpo **(m1)** in senso orario, senza però bloccarlo.
- Verificate il montaggio. Il perno non deve avere gioco né girare su se stesso. In caso contrario, effettuare nuovamente le operazioni descritte in precedenza.
- Sistemate la testa così assemblata sul riduttore **(l).**

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Preparate gli alimenti da tritare. Rimuovete ossa, cartilagini e nervi.
- Tagliate la carne a pezzi (2 x 2 cm circa).
- Collocateli sul piatto (m6).
- Sistemate un recipiente sotto la testa tritatutto.
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.
- Introducete la carne nell'imboccatura pezzo per pezzo aiutandovi con il pressino (m7).
- Non utilizzate mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti all'interno dell'apparecchio.
- Quando tritate la carne, non utilizzate l'apparecchio per oltre 15 minuti senza interruzione.
- Prima della preparazione, assicuratevi che la carne sia stata correttamente scongelata.

Consiglio: finito di tritare, potete passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

PULIZIA TESTA TRITATUTTO
- Prima di pulire l'apparecchio, scollegatelo dalla corrente elettrica.
- Sbloccate la testa tritatutto **(ma)** o **(mb)** inclinandola verso destra per toglierla dal riduttore **(l)**.
- Per smontare la testa tritatutto, togliete il piatto **(m6)** dall'imboccatura superiore, svitate il dado **(m5),** togliete la griglia **(m4)**, il coltello **(m3)** e la vite **(m2).**
- Maneggiate le parti taglienti con attenzione.
- Lavate tutti i pezzi con acqua calda e detergente per piatti, sciacquateli e asciugateli accuratamente.
- La griglia **(m4)** e il coltello **(m3)** devono rimanere lubrificati. Cospargeteli d'olio alimentare.
- Non lasciate mai che l'umidità penetri nel riduttore. Asciugatelo solo con un panno leggermente umido.
- Se l'apparecchio è dotato di testa in metallo, non mettete la testa tritatutto in lavastoviglie, ovvero il corpo **(m1)**, la vite **(m2)**, il coltello **(m3)**, le griglie **(m4)** e il dado **(m5).**

Se l'apparecchio è dotato di testa in plastica, non mettete la vite (m2), il coltello (m3) e le griglie (m4) in lavastoviglie

10d : **accessorio per salsicce** (a seconda del modello)

Questo accessorio si monta sulla testa tritatutto in metallo **(ma)** e vi consente di insaccare salsicce.

ACCESSORI UTILI
- Accessorio per salsicce **(n)**, riduttore **(l)** e testa tritatutto in metallo **(ma).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Inserite la vite **(m2)** nel corpo **(m1)** della testa tritatutto in metallo.
- Sistemate l'accessorio **(n)**, poi il dado **(m5)** e avvitate molto saldamente.
- Sistemate la testa così montata sul riduttore **(l).**

Attenzione: questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

ACCENSIONE E CONSIGLI
Questo accessorio si utilizza dopo aver tritato e condito la carne a vostro piacimento.
- Lasciate ammorbidire il budello in acqua tiepida per renderlo più elastico; poi inseritelo sull'accessorio **(n)** lasciando l'estremità libera per 5 cm circa.
- Riempite di trito l'imboccatura superiore del corpo **(m1)** della testa tritatutto.
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.
- Utilizzate il pressino per portare il trito all'estremità dell'accessorio.
- Spegnete l'apparecchio.
- Fate un nodo con i 5 cm di budello in eccesso. Respingete il nodo all'estremità dell'accessorio per evitare di imprigionare dell'aria all'interno del budello.
- Riaccendete l'apparecchio e continuate a inserire il trito. Il budello si riempie. Per evitare che il budello si tenda eccessivamente, non preparate salsicce troppo grosse.
- Questo lavoro si esegue più facilmente in due: uno inserisce il trito e l'altro sorregge il budello man mano che si riempie.
- Quando tutto il trito è passato, spegnete l'apparecchio, togliete il budello rimasto sull'accessorio e praticate il nodo.
- Conferite alle salsicce la lunghezza desiderata stringendole e girando il budello di qua e di là.

10e: trafila per biscotti (a seconda del modello)

Questo accessorio si monta sulla testa tritatutto in metallo **(ma)** e vi consente di realizzare dolcetti.

ACCESSORI UTILI
- Trafila per biscotti **(o)**, riduttore **(l)** e testa tritatutto in metallo **(ma).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Inserite la vite **(m2)** nel corpo **(m1)** della testa tritatutto in metallo **(ma).**
- Sistemate lo stampo **(o2)** nel supporto **(o1).**
- Fate corrispondere i due incastri del supporto (**o1)** con le tacche della testa tritatutto in metallo **(m1).**
- Avvitate bene, ma senza bloccare, il dado **(m5)** sul corpo **(m1).**
- Sistemate la testa così montata sul riduttore **(l).**

Attenzione: questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Preparate l'impasto (i risultati migliori si ottengono con un impasto un po' molle).
- Scegliete il disegno facendo corrispondere la freccia e la forma scelta.
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.
- Aggiungete pasta fino ad ottenere la quantità di biscotti desiderata.

10f : accessorio per polpette (a seconda del modello)

Questo accessorio si monta sulla testa tritatutto in metallo **(ma)** e vi consente di preparare polpette di carne.

ACCESSORI UTILI

- Accessorio per polpette **(p),** riduttore **(l)** e testa tritatutto in metallo **(ma).**

Attenzione: questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Inserite la vite **(m2)** nel corpo **(m1)** della testa tritatutto in metallo (**ma).**
- Sistemate il beccuccio **(p2)** sulla testa facendo corrispondere i due incastri con le tacche della testa tritatutto in metallo.
- Sistemate l'anello **(p1)** sul beccuccio **(p2)**, poi il dado **(m5)** e avvitate molto saldamente.
- Sistemate la testa così montata sul riduttore **(l).**
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.

10g : accessorio succhi e concentrati (a seconda del modello)

Questo accessorio si monta sulla testa tritatutto in metallo **(ma)** e vi consente di preparare succhi di mele, pere, arance ecc. e concentrati di frutti rossi, pomodori, ecc.

ACCESSORI UTILI
- Accessorio concentrati e succhi **(q),** riduttore **(l)** e testa tritatutto in metallo **(ma).**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI
- Inserite la vite **(q2)** dotata di una guarnizione di tenuta **(q1)** nel corpo **(m1)** della testa tritatutto in metallo **(ma).**
- Posizionate il filtro scelto **(q3)** in funzione della preparazione:
  q3-1: filtro a piccoli fori per i succhi;
  q3-2: filtro a fori misti per i concentrati.
- Inserite il dado **(m5)** nel filtro e avvitatelo sulla testa tritatutto **(m1).**
  Posizionate la guida per succhi **(q4)** sotto il filtro **(q3)** già inserito.
- Sistemate la testa così montata sul riduttore **(l).**
- Girate il selettore di velocità **(a2)** sulla posizione 2 per la messa in funzione.

Attenzione: questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

ACCENSIONE E CONSIGLI
- Succhi: utilizzate il filtro **(q3-1)** con un solo diametro di fori di filtraggio.

- Concentrati: utilizzate il filtro **(q3-2)** con 2 diametri di fori di filtraggio per una migliore estrazione.

- Mettete un recipiente per recuperare il succo sotto la guida per succhi **(q4)** e un altro all'estremità del filtro **(q3)** per recuperare le bucce.

PULIZIA
I filtri **(q3)** si lavano facilmente con una spazzola **(q5).**

11. Porta accessori

11a : spremiagrumi: è possibile riporre il trascinatore **(g4)** dello spremiagrumi **(g)** sotto la vaschetta di raccolta **(g3),** per evitare di smarrirlo.

11b :il vostro apparecchio è dotato:

- di un cassetto porta accessori **(r)** in cui è possibile riporre: il coltello in metallo **(d1),** l'asta di trascinamento **(c),** dischi taglia-verdure **(e)** e l'emulsionatore **(f).**

11c : : dopo aver sistemato tutti gli accessori, fate scivolare il cassetto **(r)** nel blocco motore **(a).**

12. Pulizia

- Scollegate l'apparecchio.
- Per una pulizia più agevole, sciacquate velocemente gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Lavate e asciugate gli accessori: si lavano tutti in lavastoviglie eccetto la testa tritatutto **(ma)** o **(mb)**. Per la pulizia specifica della testa tritatutto fare riferimento al paragrafo **10c.**
- Versate acqua calda e qualche goccia di sapone liquido nel vaso frullatore **(h3)**. Fissate il coperchio **(h2),** completo di tappo dosatore **(h1)**. Premete più volte il pulsante "Pulse". Scollegate l'apparecchio. Sciacquate il contenitore.
- Non immergete né mettete il blocco motore **(a)** o il riduttore **(l)** sotto l'acqua corrente. Puliteli con una spugna umida.
- Le lame degli accessori sono molto affilate. Maneggiatele con attenzione.

Consiglio: qualora gli accessori si colorassero con gli alimenti (carote, arance...), strofinateli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavateli normalmente.

13. Sistemazione

Il vostro Vitacompact è dotato di un avvolgicavo posto nel blocco motore: sistemate e regolate la lunghezza del cavo d'alimentazione, secondo le vostre necessità, tirandolo o accorciandolo.

Evitate di riporre l'apparecchio in un ambiente umido.

14. Cosa fare se l'apparecchio non funziona?

Se il vostro apparecchio non funziona, controllate:

- che il vostro apparecchio sia collegato;
- che ogni accessorio sia bloccato.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgetevi a un Centro di Assistenza autorizzato SEB (vedere l'elenco nel libretto).

15. Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti in conformità alle norme in vigore in materia di riciclaggio.
Prima di gettare l'apparecchio, informatevi presso l'ente competente del vostro comune di residenza.

16. Apparecchi elettronici o elettrici non più utilizzabili

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

17. Accessori

Potete personalizzare il vostro apparecchio procurandovi, presso il vostro rivenditore ufficiale o presso un Centro Assistenza autorizzato SEB, i seguenti accessori:

disco inox taglia patatine (disco E)
disco inox per grattugiare cocco o parmigiano (disco G)
disco inox grattugiato / fette spesse (disco C/H)
disco inox grattugiato / fette fini (disco A/D)

frantumatore
mini-tritatutto
vaso frullatore
contenitore trasparente
coltello in metallo
impastatore in plastica
spremiagrumi
centrifuga

gruppo tritatutto
- coltello
- griglie

- accessorio per salsicce
- trafila per biscotti
- accessorio per polpette
- accessorio succhi e concentrati

- spatola

18. Alcune ricette base

Pasta per pane bianco
500 g di farina – 300 g di acqua tiepida – 2 bustine di lievito per pane – 10 g di sale
Nel contenitore dotato di coltello in metallo versate la farina, il sale e il lievito per pane.
Azionate alla velocità 2 e dopo pochi secondi versate l'acqua tiepida attraverso l'imboccatura del coperchio. Spegnete il robot appena la pasta forma una palla (circa 40 secondi). Lasciate lievitare in un luogo caldo, fino a che la pasta raddoppi di volume. A questo punto, lavorate nuovamente la pasta, quindi sistematela su una teglia per dolci imburrata e infarinata. Lasciate nuovamente lievitare. Preriscaldate il forno a 240° (term. 8). Appena il pane è raddoppiato di volume, mettete in forno e abbassate la temperatura a 180° (term. 6). Lasciate cuocere per 30 min. Contemporaneamente, mettete nel forno un bicchiere pieno d'acqua per favorire la formazione della crosta del pane.

Pasta per pizza
150 g di farina – 90 g di acqua tiepida – 2 cucchiai di olio d'oliva – 1/2 bustina di lievito per pane – sale
Nel contenitore dotato di coltello in metallo versate la farina, il sale e il lievito per pane.
Azionate alla velocità 2 e dopo pochi secondi versate l'acqua tiepida e l'olio d'oliva attraverso l'imboccatura del coperchio. Spegnete il robot, appena la pasta forma una palla (da 15 a 20 secondi). Lasciate lievitare in un luogo caldo, fino a che la pasta raddoppi di volume. Preriscaldate il forno a 240° (term. 8). Nel frattempo, stendete la pasta e conditela come preferite: purea di pomodori e di cipolle, funghi, prosciutto, mozzarella, ecc. Decorate la vostra pizza con acciughe e olive nere, cospargete di origano e di parmigiano grattugiato e versate sul tutto qualche goccia di olio d'oliva. Adagiate la pizza guarnita sulla teglia per dolci imburrata e infarinata. Fate cuocere da 15 a 20 min., prestando attenzione alla cottura.

Pasta brisée
200 g di farina – 100 g di burro – 50 ml di acqua (50 g) – 1 pizzico di sale
Nel contenitore dotato di coltello in metallo versate la farina, il sale e il burro.
Azionate alla velocità 2 per qualche secondo, quindi versate l'acqua attraverso l'imboccatura del coperchio. Lasciate in funzione fino a quando la pasta forma una palla (20 secondi). Lasciatela riposare al fresco per almeno 1 ora prima di stenderla e farla cuocere con il condimento a vostra scelta.

Pastella per crêpe (nel contenitore con il coltello in metallo o nel vaso frullatore)
250 g di farina – 625 ml di latte – 3 uova – 30 g di zucchero – 100 ml di olio – 1 cucchiaio di acqua aromatica ai fiori d'arancio o un altro aroma
Nel contenitore dotato di coltello in metallo versate tutti gli ingredienti: la farina, il latte, le uova, lo zucchero e l'aroma. Azionate alla velocità 1 per 20 secondi, quindi passate alla velocità 2 per 1 min.
Versate tutti gli ingredienti tranne la farina nel vaso frullatore. Azionate alla velocità 2 e dopo pochi secondi aggiungete poco per volta la farina, attraverso il foro del coperchio del vaso frullatore, quindi frullate per 1 min. e 30.

Torta paradiso
200 g di farina – 200 g di burro – 200 g di zucchero – 200 g di burro - 4 uova intere – 1 bustina di lievito chimico
Nel contenitore dotato di coltello in metallo versate tutti gli ingredienti: la farina, il lievito, lo zucchero, le uova e il burro. Azionate alla velocità 2 per 2 min. e 30. Preriscaldate il forno a 180° (term. 6). Versate il preparato in uno stampo per torte, quindi fate cuocere per 1 ora.

Panna montata
250 ml di panna liquida ben fredda, 40 g di zucchero a velo
Il contenitore deve essere freddo: lasciatelo in frigorifero per qualche minuto.
Versate nel contenitore provvisto di emulsionatore la panna e lo zucchero a velo. Selezionate la velocità 2 e azionate per 1 min.

Maionese
200 ml di olio - 1 tuorlo d'uovo – 1 cucchiaino abbondante di senape – 1 cucchiaino di aceto – sale – pepe
Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
Versate nel contenitore provvisto di emulsionatore il tuorlo d'uovo, la senape, l'aceto, il sale e il pepe.
Azionate alla velocità 2 e dopo pochi secondi (da 2 a 3 secondi) versate lentamente un filo d'olio attraverso l'imboccatura del coperchio. Quando la maionese si rapprende, potete versare un po' più velocemente l'olio restante. Se lo desiderate, potete guarnire la vostra salsa alla maionese con erbette, ketchup, curry. Per ottenere una maionese più leggera, aggiungete uno o due albumi montati a neve.

Parabéns por ter escolhido um aparelho da gama TEFAL concebido exclusivamente para a preparação de alimentos.

Conselhos de segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Tefal de qualquer responsabilidade.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância, sobretudo na presença de crianças ou pessoas cujas capacidades físicas, mentais ou sensoriais não lhes permitam utilizar o aparelho em toda a segurança.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do seu aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia. O seu aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico, dentro de casa.
- Desligue sempre o aparelho quando deixar de o utilizar (mesmo no caso de corte de corrente) e sempre que proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se se encontra de alguma forma danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL (ver lista no folheto anexo).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais, deve ser levada a cabo por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL (ver lista no folheto anexo).
- Não molhe, com água ou qualquer outro líquido, o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e ao alcance de crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou sob uma aresta cortante.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande proceder à sua substituição num Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL (ver lista no folheto anexo).
- Não utilize o aparelho se o conjunto da centrifugadora se encontrar de alguma forma danificado.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes de origem TEFAL adaptadas ao seu aparelho.
- Utilize sempre os calcadores para guiar os alimentos nas chaminés, nunca use os dedos, garfos, colheres, facas ou qualquer outro tipo de objecto.
- Manuseie a lâmina de metal, a lâmina do copo liquidificador, da mini-picadora, da trituradora e os discos corta-legumes com cuidado pois encontram-se extremamente afiados. Tem obrigatoriamente de retirar a lâmina de metal (d1) pelo respectivo eixo (c) antes de esvaziar o conteúdo da taça.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar vazio.
- Utilize sempre o copo liquidificador com a tampa colocada.
- Nunca toque nas peças em movimento. Aguarde pela paragem completa antes de retirar os acessórios.
- Nunca utilize os acessórios como recipiente (congelação – cozedura – esterilização).
- Nunca desloque o aparelho segurando pela gaveta.

P

Os acessórios, fornecidos com o modelo que acabou de adquirir, encontram-se identificados na etiqueta situada na parte de cima da embalagem

Descrição

a **Bloco do motor**
- **a1** eixo do bloco do motor
- **a2** selector de velocidades: posição 0-1-2-Pulse (funcionamento intermitente)

b **Conjunto da taça transparente**
- **b1** calcador doseador
- **b2** tampa com chaminé
- **b3** taça

c **Eixo de transmissão**

ACESSÓRIOS CONSOANTE O MODELO:

d
- **d1** lâmina de metal
- **d2** amassador de plástico

e **Disco corta-legumes**
. A/D : ralar fino/cortar fino (reversível)
. C/H :ralar grosso/cortar grosso (reversível)
. **E** : cortador para batatas fritas
. **G** : queijo parmesão

Disco emulsionador

g **Acessório Espremedor de citrinos**
- **g1** cone
- **g2** filtro
- **g3** recipiente
- **g4** eixo

h **Copo liquidificador**
- **h1** tampa doseadora
- **h2** tampa
- **h3** copo

i **Centrifugadora**
- **i1** calcador
- **i2** tampa
- **i3** rede filtrante
- **i4** cesto-filtro

j **Mini-picadora**
- **j1** tampa
- **j2** taça

k **Trituradora**
- **k1** tampa
- **k2** taça

l **Redutor para cabeça picadora**

m **Cabeça picadora**
ma : : cabeça picadora de metal
mb : : cabeça picadora de plástico
- **m1** corpo
- **m2** parafuso
- **m3** lâmina
- **m4** grelhas (para picar carne)
  - **m4-1** : grelha com orifícios pequenos
  - **m4-2** : grelha com orifícios grandes
  - **m4-3** : grelha com orifícios médios -
  - **m4-4** : grelha com orifícios triangulares (para picar legumes)
- **m5** porca
- **m6** tabuleiro
- **m7** calcador

n **Funil para salsichas**

o **Cone para bolachas**
- **o1** suporte
- **o2** molde

p **Acessório para almôndegas**
- **p1** anilha
- **p2** tubo

q **Acessório para caldas e sumos**
- **q1** junta
- **q2** parafuso
- **q3** filtro
  - **q3-1** : filtro para sumos
  - **q3-2** : filtro para caldas
- **q4** guia para sumos
- **q5** escova de limpeza

r **Espátula**

s **Gaveta para arrumação**

Colocação em funcionamento

- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água quente e detergente (consulte o parágrafo referente à limpeza). Enxagúe e seque.
- Coloque o bloco do motor sobre uma superfície plana, limpa e seca.
- Ligue o aparelho.
- Pulse (funcionamento intermitente): rode o botão **(a2)** para a posição Pulse por meio de impulsos sucessivos para um melhor controlo de determinadas preparações.
- Funcionamento contínuo: rode o botão **(a2)** para a posição 1 ou 2.
- Paragem: rode o botão **(a2)** para a posição 0.

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos desenhos.

1. Colocação da taça e das tampas

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
Conjunto da taça **(b).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque a taça **(b3)** no bloco do motor **(a),** com a pega da taça posicionada ligeiramente à direita do botão.
- Coloque a tampa **(b2)** na taça **(b3).**
- Bloqueie a tampa empurrando-a para a direita na pega da taça.
- Bloqueie o conjunto rodando-o na totalidade para a direita
  É obrigatório bloquear a tampa na taça antes de bloquear o conjunto no bloco do motor **(a).**

2. Remoção da taça e das tampas

- Desbloqueie rodando o conjunto para a esquerda.
- Desbloqueie a tampa empurrando-a para a esquerda de modo a soltá-la da pega da taça.
- **Somente nesta altura é** que pode levantar e retirar a tampa

3. Misturar/bater/picar/amassar
(consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Conjunto da taça **(b).**
- Eixo de transmissão **(c).**
- Lâmina de metal **(d1)** para picar e bater.
- Lâmina de metal **(d1)** ou amassador de plástico **(d2)** para amassar ou misturar (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque a taça **(b3)** no bloco do motor **(a)** sem a bloquear.
- Coloque a lâmina de metal **(d1)** ou o amassador de plástico **(d2)** sobre o eixo de transmissão **(c)** e posicione o conjunto na saída do bloco do motor **(a1).**
- Deite os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa **(b2)** e bloqueie-a sobre a taça **(b3)** e, de seguida, rode o conjunto para a direita até encaixar.
- Para retirar o conjunto taça-tampa: rode o conjunto na sua direcção de forma a soltá-lo e desbloqueie a tampa.

AMASSAR/MISTURAR (consoante o modelo)

- Utilize a lâmina de metal (d1) ou o amassador de plástico (d2) consoante o modelo.
- Rode o selector de velocidade (a2) para a posição 2 para a colocação em funcionamento.

Pode amassar até:

- 1 kg de massa pesada, como por exemplo: massa para pão branco, massa quebrada, etc. em apenas 40s.
- 800g de massa para pães especiais, como por exemplo: pão de centeio, pão integral, pão com cereais, etc. em apenas em 40s.

Pode misturar até:

- 1,2 kg de massa leve, como por exemplo: bolachas, pão-de-ló, bolo de iogurte, etc. em 1 min 30" a 3 min 30".

Pode igualmente misturar até 1 litro de massa para crepes, waffles, etc. em 1 min a 1 min 30.

PICAR

- Utilize a lâmina de metal **(d1).**
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento; para um melhor controlo do resultado, utilize a posição pulse.

Pode picar até 600 g de alimentos, como por exemplo:

. carne crua ou cozida (desossada, sem nervos e cortada aos cubos).
. peixe cru ou cozido (sem pele e sem espinhas).
. produtos rijos: queijo, frutos secos, alguns legumes (cenouras, aipo...).
. produtos tenros: alguns legumes (cebolas, espinafres...).

BATER

- Utilize a lâmina de metal **(d1).**
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.

Pode bater até 1 litro de caldo, sopa ou compota em apenas 20 s.

4. Ralar/cortar

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Conjunto da taça **(b).**
- Eixo de transmissão **(c).**
- Disco à escolha (e) (consoante o modelo).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Coloque a taça **(b3)** no bloco do motor **(a)** sem a bloquear.
- Bloqueie o disco escolhido **(e)** no eixo de transmissão **(c)** e posicione o conjunto sobre o eixo do bloco do motor **(a1).**
- Coloque a tampa **(b2)** e bloqueie-a sobre a taça **(b3)** e, de seguida, rode o conjunto para a direita até encaixar.
- Para retirar o conjunto taça-tampa: rode o conjunto na sua direcção de forma a soltá-lo e desbloqueie a tampa.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Introduza os alimentos na chaminé da tampa e oriente-os com a ajuda do calcador **(b1).**
- Rode o selector de velocidade (**a2)** para a posição 1 para cortar ou para a posição 2 para ralar.

Pode preparar com os discos (consoante o modelo):

. ralar grosso **(C)**/ralar fino **(A)**: aipo, batatas, cenouras, queijo...
. cortar grosso **(H)**/cortar fino **(D):** batatas, cebolas, pepinos, beterrabas, maçãs, cenouras, couves...
. cortar batatas fritas **(E)**: batatas fritas…
. ralar **(G)**: queijo parmesão…

5. Emulsionar/bater

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Conjunto da taça **(b).**
- Eixo de transmissão **(c).**
- Disco emulsionador **(f).**

Coloque o disco emulsionador no sentido correcto: consulte o desenho nº 5.

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque a taça **(b3)** no bloco do motor (**a)** sem a bloquear.
- Coloque e bloqueie o disco emulsionador (**f)** no eixo de transmissão **(c)** e posicione o conjunto sobre o eixo do bloco do motor **(a1).**
- Deite os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa **(b2)** e bloqueie-a sobre a taça **(b3)** e, de seguida, rode o conjunto para a direita até encaixar.
- Para retirar o conjunto taça-tampa: rode o conjunto na sua direcção de forma a soltá-lo e desbloqueie a tampa.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Nunca utilize este acessório para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.
  Pode preparar: maionese, molho de alho e outros, claras em castelo (1 a 6), natas batidas, chantilly (até 0,25 litro).

6. Homogeneizar/misturar/picar muito fino (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Conjunto do copo liquidificador **(h).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Deite os ingredientes no copo liquidificador **(h3)** sem ultrapassar o nível máximo indicado na taça.
- Coloque a tampa **(h2),** equipada com a tampa doseadora **(h1),** e bloqueie-a sobre o copo.
- Posicione o copo montado **(h)** na saída do bloco do motor **(a2)** e rode-a até à posição de bloqueio.
- Após a paragem do robot, desbloqueie o copo liquidificador de modo a soltá-lo.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 1 ou 2 para a colocação em funcionamento.
  Pode utilizar a posição Pulse para um melhor controlo do resultado.
- Nunca encha o copo liquidificador com líquido a ferver.
- Nunca utilize o copo liquidificador com produtos secos (avelãs, amêndoas, amendoins…).
- Utilize sempre o copo liquidificador com a tampa colocada.
- Deite sempre os ingredientes líquidos no copo em primeiro lugar antes de adicionar os ingredientes sólidos, sem ultra passar o nível máximo indicado:
  - 1,25 l para misturas mais espessas.
  - 1 l para misturas mais líquidas.
- Para adicionar ingredientes no decorrer da mistura, retire a tampa doseadora **(h1)** da tampa e deite os ingredientes através do orifício de enchimento, nunca ultrapassando o nível de enchimento indicado no copo.
  Tempo de utilização máximo: 3 min.
- Após a paragem do robot, desbloqueie o copo liquidificador de modo a soltá-lo.

Conselhos:

- No decorrer da mistura, ficaram colados ingredientes nas paredes do copo, interrompa o funcionamento do aparelho e desligue-o da corrente. Retire o conjunto do copo liquidificador do corpo do aparelho. Com a ajuda da espátula, deixe cair a preparação sobre a lâmina. Nunca coloque as mãos ou os dedos no copo ou na proximidade da lâmina.

Pode:
- preparar caldos finamente misturados, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- misturar todas as massas leves (crepes, filhoses, pudins).

7. Picar muito fino quantidades pequenas
(consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Conjunto da taça **(b).**
- Conjunto da mini-picadora **(j)** ou trituradora **(k).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque a taça **(b3)** no bloco do motor **(a)** sem a bloquear.
- Coloque a taça **(j2)** ou **(k2)** sobre a saída do bloco do motor **(a1).**
- Deite os ingredientes na taça **(j2)** ou **(k2).**
- Coloque a tampa **(j1)** ou **(k1)** na taça **(j2)** ou **(k2).**
- Coloque a tampa **(b2)** e bloqueie-a sobre a taça **(b3)** e, de seguida, rode o conjunto para a direita até encaixar.
- Para retirar o conjunto taça-tampa: rode-o na sua direcção de forma a soltá-lo, desbloqueie a tampa e, de seguida, desprenda a mini-picadora ou a trituradora.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Pode utilizar a posição Pulse para um melhor controlo da mistura.

Pode, com a mini-picadora (j):

. picar, em apenas alguns segundos, dentes de alho, ervas aromáticas, salsa, frutos secos, pão, tostas para pão ralado, fiambre...
. confeccionar purés para bebé.
Quantidade de puré para bebé: 80g.
Quantidade máxima de alho, cebolas, fiambre: 50g.
Quantidade máxima de frutos secos (avelãs, amêndoas): 50g.
Quantidade/Tempo máximo: alperces secos: 100g/5s
Esta Mini-picadora não foi concebida para produtos rijos como o café.

Pode, com a trituradora (k):

. picar em alguns segundos: alperces secos, figos secos, ameixas sem caroço:
quantidade/tempo máximo: 60g/4s

8. espremer citrinos (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
Conjunto espremedor de citrinos (**g).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque o eixo **(g4)** sobre a saída do bloco do motor **(α1).**
- Coloque o recipiente para sumos **(g3)** no bloco do motor **(α).**
- Coloque o filtro **(g2)** sobre o recipiente.
- Coloque o cone (**g1)** sobre a chaminé do recipiente **(g3)** e, de seguida, rode o conjunto para a direita até encaixar.
- Para retirar o conjunto do espremedor de citrinos: rode o conjunto na sua direcção de modo a soltá-lo.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS
- Coloque um copo por baixo do recipiente **(g3)** de modo a recuperar o sumo.
- Posicione metade de um citrino sobre o cone **(g1).**
- Rode o selector de velocidade **(α2)** para a posição 1 para a colocação em funcionamento.
- Pode espremer até 500g de citrinos sem ter de limpar a rede filtrante **(g2)**.

9. Centrifugar frutos et legumes (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Taça **(b3).**
- Conjunto da centrifugadora **(i).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS
- Coloque a taça **(b3)** no bloco do motor **(α)** sem a bloquear.
- Monte o cesto do filtro **(i4)** com a respectiva rede filtrante **(i3)**: desça esta última no cesto do filtro de modo a fixá-la, fazendo com que o conjunto fique devidamente preso como uma única peça.
- Faça deslizar o cesto-filtro montado **(i3+i4)** ao longo da saída do bloco do motor **(α1).**
- Coloque a tampa **(i2)** e bloqueie-a sobre a taça **(b3);** de seguida, rode o conjunto para a direita até encaixar.
- Para retirar o conjunto taça-tampa: rode o conjunto na sua direcção de modo a soltá-lo e desbloqueie a tampa.
- Para desmontar o conjunto do cesto-filtro **(i3+i4),** carregue nos 2 encaixes da rede filtrante **(i3)** de forma a soltá-la do cesto-filtro **(i4)**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS
- Rode o selector de velocidade **(α2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Introduza os alimentos cortados aos bocados na chaminé e carregue lentamente com a ajuda do calcador **(i1)**.
- Esvazie com frequência os resíduos do cesto-filtro **(i3+i4)**
- Não exceda 250 g de ingredientes (batatas, cenouras….) para cada operação.

10. Picar/moldar/extrair (consoante o modelo)

CABEÇA PICADORA DE METAL OU CABEÇA DE PLÁSTICO

ACESSÓRIOS UTILIZADOS
- Conjunto do redutor **(l)** e cabeça picadora **(m).**

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
Lave a cabeça picadora com água quente e detergente e seque-a cuidadosamente.

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

10a : Colocação do redutor no robot
- Coloque o redutor **(l)** no bloco do motor **(a)** e, de seguida, rode-o para a direita até encaixar.

10b : Colocação dos acessórios montados no redutor
- De frente para o redutor **(l)** (bloco do motor do robot desligado), coloque os acessórios montados **(m), (n), (o), (p), (q),** com a chaminé inclinada para a direita.
- Encaixe o acessório montado no redutor.
- Volte a colocar a chaminé na vertical até ficar bloqueada.
- Encaixe o tabuleiro amovível **(m6)** sobre a chaminé.
- Ligue o aparelho.

10c : Montagem da cabeça picadora (ma) ou (mb).
- Segure no corpo **(m1)** pela chaminé, colocando a abertura maior virada para cima.
- De seguida, introduza o parafuso **(m2)** (eixo comprido em primeiro lugar) no corpo **(m1).**
- Encaixe a lâmina **(m3)** no eixo curto, colocando as arestas cortantes viradas para fora.
- Coloque a grelha escolhida **(m4)** na lâmina **(m3)**, encaixando as saliências nos respectivos encaixes.
- Aperte a porca **(m5)** no corpo **(m1),** no sentido do ponteiro dos relógios, sem a bloquear.
- Verifique a montagem. O eixo não pode ficar com folga nem rodar sobre si próprio. Caso contrário, repita as operações anteriores.
- Coloque a cabeça assim montada sobre o redutor **(l).**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS
- Prepare a quantidade total de alimentos a picar. Deite fora os ossos, as cartilagens e os nervos.
- Corte a carne aos bocados (2 x 2 cm aproximadamente).
- Coloque-os sobre o tabuleiro **(m6).**
- Coloque um recipiente por baixo da cabeça picadora.
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Introduza a carne na chaminé, aos poucos, com a ajuda do calcador **(m7).**
- Nunca empurre com os dedos ou qualquer outro tipo de utensílio.
- Quando estiver a picar carne, não utilize o aparelho durante mais de 15 minutos seguidos.
- Antes de qualquer preparação, certifique-se que a carne está devidamente descongelada.

Dica: no final da operação, pode introduzir pedacinhos de pão de modo a assegurar a saída de toda a carne picada.

LIMPEZA DA CABEÇA PICADORA
- Antes de qualquer tipo de limpeza, desligue o aparelho.
- Desbloqueie a cabeça picadora **(ma)** ou **(mb)** inclinando-a para a direita de modo a retirá-la do redutor **(l).**
- Para desmontar a cabeça picadora, retire a bandeja (m6) da chaminé, desaperte a porca **(m5)**, retire a grelha **(m4),** a lâmina (**m3)** e o parafuso **(m2).**
- Manuseie as partes cortantes com extremo cuidado.
- Lave todas as peças com água quente e detergente, enxagúe-as e seque-as cuidadosamente.
- A grelha **(m4)** e a lâmina **(m3)** têm de permanecer lubrificadas. Unte-as com óleo de cozinha.
- Nunca deixe entrar humidade no redutor. Seque-o simplesmente com um pano ligeiramente humedecido.
- No caso da cabeça de metal, não lave a cabeça picadora na máquina da loiça, ou seja, o corpo **(m1)**, o parafuso **(m2),** a lâmina **(m3)**, as grelhas **(m4)** e a porca **(m5).**

No caso da cabeça de plástico, não lave o parafuso (m2), a lâmina (m3) e as grelhas (m4) na máquina da loiça.

10d : : Funil para salsichas (consoante o modelo)

Este acessório adapta-se à cabeça picadora de metal (ma) e permite-lhe confeccionar salsichas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Funil para salsichas **(n),** redutor **(l)** e cabeça picadora de metal **(ma).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Coloque o parafuso **(m2)** no devido lugar no corpo **(m1)** da cabeça picadora de metal.
- Posicione o funil **(n)** e, de seguida, a porca **(m5)** e aperte-a com força.
- Coloque a cabeça assim montada no redutor **(l).**

Observação: este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

Este acessório destina-se a ser utilizado depois de picar a carne e temperar a carne picada a seu gosto.

- Depois de deixar a tripa da salsicha embebida em água morna para assegurar a sua elasticidade, enfie-a no funil **(n)** deixando cerca de 5 cm de fora.
- Encha a chaminé do corpo **(m1)** da cabeça picadora com carne picada.
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Carregue com o calcador de modo a empurrar a carne picada até à extremidade do funil.
- Pare o aparelho.
- Faça um nó com os 5 cm de tripa em excesso. Disponha o nó na extremidade do funil para evitar que fique ar preso na tripa.
- Coloque o aparelho a funcionar de novo e continue a inserir a carne picada. A tripa fica cheia. Para evitar que a tripa fique excessivamente esticada, não faça salsichas demasiadamente grossas.
- Este trabalho é levado a cabo com mais facilidade se forem duas pessoas: uma introduz a carne picada no funil e a outra segura na tripa que está a ser enchida.
- Depois de inserir toda a carne picada, pare o aparelho, retire a tripa colocada no funil e dê um nó.
- Confira às salsichas o comprimento pretendido, apertando e rodando a tripa.

10e : Cone para bolachas (consoante o modelo)

Este acessório adapta-se à cabeça picadora de metal **(ma)** e permite-lhe moldar bolachinhas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Cone para bolachas **(o),** redutor **(l)** e cabeça picadora de metal **(ma).**

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Coloque o parafuso **(m2)** no devido lugar no corpo **(m1)** da cabeça picadora de metal **(ma).**
- Coloque o molde **(o2)** no suporte **(o1).**
- Encaixe as duas saliências do suporte **(o1**) nos dois encaixes da cabeça picadora de metal **(m1).**
- Aperte a porca **(m5)** até ao fundo, sem bloquear, no corpo **(m1).**
- Coloque a cabeça assim montada no redutor **(l).**

Observação: este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Prepare a massa (obterá melhores resultados com uma massa um pouco mole).
- Escolha o desenho, fazendo corresponder a seta e a forma escolhida.
- Rode o selector de velocidade **(a2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.
- Continue até obter a quantidade de bolachas pretendida.

10f : Acessório para almôndegas (consoante o modelo)

Este acessório adapta-se à cabeça picadora de metal **(mα)** e permite-lhe confeccionar pequenas almôndegas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Acessório para almôndegas **(p)**, redutor **(l)** e cabeça picadora de metal **(mα).**

Observação: este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Coloque o parafuso **(m2)** no devido lugar no corpo **(m1)** da cabeça picadora de metal **(mα).**
- Posicione o tubo **(p2) s**obre a cabeça, encaixando as duas saliências nos dois encaixes da cabeça picadora de metal.
- Posicione a anilha (**p1)** sobre o tubo **(p2)** e, de seguida, a porca **(m5)** e aperte-a.
- Coloque a cabeça assim montada no redutor **(l).**
- Rode o selector de velocidade **(α2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.

Para uma utilização sem problemas, no caso de acumulação de alimentos na cabeça picadora **(m),** comece por desbloquear o conjunto do redutor **(l)** e, de seguida, fora do bloco do motor **(α),** retire a cabeça picadora **(m).**

10g : Acessório para sumos e caldas (consoante o modelo)

Este acessório adapta-se à cabeça picadora de metal **(mα)** e permite-lhe preparar sumos de maçãs, peras, laranjas, etc., bem como caldas de frutos silvestres, tomate, etc.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Coloque o parafuso **(q2)** equipado com a respectiva junta de silicone **(q1)** no corpo **(m1)** da cabeça picadora de metal (**mα).**
- Posicione o filtro escolhido **(q3) e**m função da sua preparação:
  q3-1: filtro com orifícios pequenos para sumos.
  q3-2: filtro com orifícios mistos para caldas.
- Coloque a porca (**m5)** no filtro e aperte-a na cabeça picadora (m1).

Posicione o guia para sumos **(q4)** por baixo do filtro **(q3)** devidamente colocado.

- Coloque a cabeça assim montada no redutor **(l).**
- Rode o selector de velocidade **(α2)** para a posição 2 para a colocação em funcionamento.

Observação: este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Sumos: utilize o filtro **(q3-1)** com orifícios de filtragem com um diâmetro único.

- Caldas: utilize o filtro **(q3-2)** com orifícios de filtragem de 2 diâmetros diferentes de forma a assegurar uma melhor extracção.

- Coloque um recipiente para recuperar o sumo por baixo da guia para sumos **(q4)** e um outro na extremidade do filtro **(q3)** de modo a recuperar os resíduos.

LIMPEZA

Os filtros (**q3)** limpam-se facilmente com a ajuda da escova (**q5).**

11. Arrumação dos acessórios

11a : : arrumação do espremedor de citrinos : é possível arrumar o eixo **(g4)** do espremedor de citrinos (**g)** por baixo do recipiente **(g3)**, de modo a evitar o extravio ou a perda do mesmo.

11b : O seu robot está equipado com:

- uma gaveta para arrumação **(r),** onde pode colocar: a lâmina de metal **(d1)**, o eixo de transmissão **(c),** 2 discos corta-legumes(e) bem como o emulsionador **(f)**

11c : Depois de colocar os acessórios no respectivo compartimento, feche a gaveta para arrumação **(r)** no bloco do motor **(a).**

12. Limpeza

- Desligue o aparelho.
- Para uma limpeza mais fácil, enxagúe rapidamente os acessórios após a sua utilização.
- Lave e seque os acessórios: coloque-os na máquina da loiça à excepção da cabeça picadora **(ma)** ou **(mb).** Para a limpeza específica da cabeça picadora, consulte o parágrafo **10c.**
- Deite água quente com algumas gotas de detergente no copo liquidificador (**h3).** Feche a tampa **(h2)**, equipada com a tampa doseadora **(h1).** Pressione algumas vezes a tampa. Desligue o aparelho. Passe o copo por água.
- Não mergulhe o bloco do motor **(a)** nem o redutor **(l)** em água. Limpe-os com a ajuda de uma esponja húmida.
- As lâminas dos acessórios são extremamente afiadas. Manuseie-as com cuidado.

Dica: caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas…), esfregue-os com um pano embebido em óleo e limpe-os, depois, do modo habitual.

13. Arrumação

O robot Vitacompact está equipado com um enrolador de cabo situado no bloco do motor: arrume e regule o comprimento do cabo de alimentação conforme desejado, empurrando ou puxando o cabo.

Não arrume o seu robot num ambiente húmido.

14. Se o aparelho não funciona, o que fazer?

Se o aparelho não funciona, verifique:

- a ligação do aparelho.
- o bloqueio de cada acessório.

O seu aparelho continua sem funcionar?

Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica TEFAL (ver lita no folheto anexo)

15. Eliminação dos materiais da embalagem e do aparelho

A embalagem contém exclusivamente materiais que não constituem um perigo para o meio ambiente, passíveis de serem eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor. Coloque a embalagem no Ecolonto adequado.

16. Produtos electrónicos ou eléctricos em fim de vida

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

17. Acessórios

Pode personalizar o aparelho de acordo com as suas necessidades adquirindo junto do seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL os seguintes acessórios:

Disco em inox para cortar batatas fritas (disco E)

Disco em inox para ralar coco, queijo parmesão (disco G)
Disco em inox para ralar/cortar grosso (disco C/H)
Disco em inox ralar/cortar fino (disco A/D)
Trituradora
Mini-picadora
Copo liquidificador
Taça transparente
Lâmina de metal
Amassador de plástico
Espremedor de citrinos
Centrifugadora

Conjunto da picadora:
- Lâmina
- Grelhas
- Funil para salsichas
- Cone para bolachas
- Acessório para almôndegas
- Acessório para sumos e para caldas

Espátula

18. Algumas receitas simples

Massa para pão branco500g de farinha – 300g de água morna – 2 saquetas de fermento de padeiro 10g de sal.
Na taça do robot equipada com a lâmina de metal, deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro.
Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2, e passados alguns segundos, deite a água morna pela chaminé da tampa. Desligue o robot quando a massa formar uma bola (cerca de 40s). Deixe a massa a levedar num local quente, até duplicar de tamanho. Depois, bata a massa para a moldar e, de seguida, deite-a no tabuleiro para bolos untado com manteiga e polvilhado com farinha. Deixe a massa levedar novamente. Pré-aqueça o forno no Ter. 8 (240˚). Logo que o pão duplicar de tamanho, coloque-o no forno e baixe a temperatura para Ter. 6 (180˚). Deixe cozer durante 30 min. Ao mesmo tempo, no forno, verta um copo cheio de água para favorecer a formação da côdea do pão.

Massa para pizza
150g de farinha – 90g de água morna – 2 colheres de sopa de azeite – 1/2 saqueta de fermento de padeiro – sal
Na taça do robot equipada com a lâmina de metal, deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro.
Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2, e passados alguns segundos, deite a água morna e o azeite pela chaminé da tampa. Desligue o robot quando a massa formar uma bola (15 a 20s). Deixe a massa a levedar num local quente, até duplicar de tamanho. Pré-aqueça o forno no Ter. 8 (240˚). Durante este tempo, estenda a massa e guarneça-a conforme desejar: puré de tomate e cebola, cogumelos, fiambre, queijo mozzarella, etc. … Tempere a pizza com umas quantas anchovas e azeitonas pretas, polvilhe um pouco de orégãos e de queijo gruyère ralado e deite, sobre o conjunto, algumas gotas de azeite. Disponha a pizza guarnecida no tabuleiro para bolos untado com manteiga e polvilhado com farinha. Deixe no forno durante 15 a 20 minutos, supervisionando a cozedura.

Massa quebrada
200g de farinha – 100g de manteiga – 50ml de água (50g) – uma pitada de sal
Na taça do robot equipada com a lâmina de metal, deite a farinha, o sal e a manteiga.
Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2, e passados alguns segundos, deite a água pela chaminé da tampa. Deixe o aparelho a funcionar até a massa formar uma bola (20s). Deixe descansar num local fresco durante pelo menos 1h, antes de estender e cozer a massa com os ingredientes à escolha.

Massa para crepes (na taça com a lâmina de metal ou no copo liquidificador)
250g de farinha – 625ml de leite – 3 ovos – 30g de açúcar – 100 ml de óleo – 1 colher de sopa de flor de laranjeira ou outra essência.
Na taça do robot equipada com a lâmina de metal, deite todos os ingredientes: a farinha, o leite, os ovos, o açúcar e a essência. Ponha o aparelho a funcionar na velocidade 1, durante 20s e, de seguida, passe para a velocidade 2 durante 1min.
No copo liquidificador, deite todos os ingredientes à excepção da farinha. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 2, e passados alguns segundos, adicione progressivamente a farinha pelo orifício central da tampa do copo liquidificador e, de seguida, misture durante 1mn 30.

Pão-de-ló
200g de farinha – 200g de manteiga – 200g de açúcar – 4 ovos inteiros – 1 saqueta de fermento químico
Na taça do robot equipada com a lâmina de metal, deite todos os ingredientes: a farinha, o fermento, o açúcar, os ovos e a manteiga. Ponha o aparelho a funcionar durante 2mn 30 na velocidade 2. Pré-aqueça o forno no Ter. 6 (180˚). Deite a preparação numa forma para bolo e, de seguida, deixe cozer durante 1h.

Chantilly
250ml de natas líquidas extremamente frias, 40g de açúcar glacé.
A taça tem de estar muito fria; coloque-a no frigorífico durante alguns minutos.
Na taça equipada com o emulsionador, deite as natas e o açúcar glacé. Seleccione a velocidade 2 e coloque o aparelho a funcionar durante 1 mn.

Maionese
200ml de óleo - 1 gema de ovo – 1 colher de café grande de mostarda – 1 colher de café de vinagre – sal pimenta.
Todos os ingredientes têm de estar à temperatura ambiente.
Na taça equipada com o emulsionador, deite a gema de ovo, a mostarda, o vinagre, o sal e a pimenta.
Ponha o aparelho a funcionar na velocidade 2 e, ao fim de alguns segundos (2 a 3s), verta com cuidado o fio de óleo através da chaminé da tampa. Quando a maionese começar a prender, pode deitar o resto do óleo mais rapidamente Pode misturar ervas aromáticas, ketchup ou caril na maionese. Para uma maionese menos pesada, pode incorporar uma ou duas claras de ovos batidos em castelo.

Özel olarak gıda hazırlama amaçlı üretilmiş olan TEFAL ürünlerinden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Güvenlik tavsiyeleri

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz: kullanım kılavuzuna uygun olmayan her türlü kullanım TEFAL'i her türlü sorumluluktan muaf tutacaktır.
- Çocukların ve engelli kişilerin bu cihazı gözetimsiz kullanmasına izin vermeyin.
- Elektrik kaynağınızın cihazın için belirtilen değerle aynı olduğundan emin olun.
- Her türlü bağlantı hatası garantiyi geçersiz kılar. Cihazınız ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Kullanmadığınız zamanlarda (elektrik kesintisi de dahil) ve temizleme esnasında cihazınızın fişini çekiniz.
- Doğru şekilde çalışmayan ve hasar görmüş cihazları kullanmayınız. Bu durumda, yetkili TEFAL servisine müracaat ediniz (Servis kitapçığına bakınız).
- Müşterinin yapacağı temizlik ve bakım haricinde her türlü müdahale yetkili TEFAL servisi tarafından yapılacaktır. (Servis kitapçığına bakınız).
- Cihazı, cihaz kablosunu veya fişini suya veya herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.
- Cihazınızın elektrik kablosunu çocukların erişebileceği yerlerde asılı bırakmayınız.
- Elektrik kablosu, asla cihazın sıcak bölümleri ile, keskin köşelerle veya sıcak bir yüzeyle temas etmemeli ya da bunların yakınında bulunmamalıdır.
- Elektrik kablosunda veya fiş üzerinde bir hasar varsa cihazı kullanmayınız. Her türlü tehlikeyi önlemek için bunların yetkili TEFAL servisi tarafından mutlaka değiştirilmesini sağlayınız. (Servis kitapçığına bakınız).
- Santrifüj kısmı hasarlı ise cihazı kullanmayınız.
-Güvenliğiniz için, sadece cihazınıza uygun Tefal aksesuar ve yedek parçalarını kullanın.
-Gıdaları hazneye itmek için her zaman iticiyi kullanınız. Gıdaları asla parmaklarınızla, bir çatalla, bir kaşıkla, bir bıçakla ya da başka herhangi bir nesneyle itmeyiniz.
- Metal bıçağı, karıştırıcı hazne bıçağını, kıyıcı bıçağı, ezme bıçağını ve sebze kesme disklerini dikkatli kullanınız: çok keskindirler. Haznenin içindekileri boşaltmadan önce metal bıçağı **(d1)** yuvasından **(c**) mutlaka çıkartmalısınız.
- Cihazınızı boşken kullanmayınız.
- Karıştırıcı hazneyi her zaman kapağı ile birlikte kullanınız.
- Çalışırken parçalara asla dokunmayınız, aksesuarları çıkarmadan önce cihazın tamamen durmasını bekleyiniz.
- Aksesuarları saklama kabı olarak kullanmayınız (dondurma – pişirme – sıcak sterilizasyon).
- Cihazınızı çekmecesinden tutarak hareket ettirmeyiniz.

Satın aldığınız modelin içerdiği aksesuarlar ambalajın üzerinde yer alan etikette belirtilmiştir.

Tanım

a **Motor Ünitesi**
a1 motor ünite çıkışı
a2 hız ayar düğmesi: 0-1-2-Pulse (aralıklı çalışma) seviyeleri

b **Saydam hazne ünitesi**
b1 doz ayarlamalı itici parça
b2 baca tipi çıkıntılı kapak
b3 hazne

c **İtici mil**

MODELE GÖRE AKSESUARLAR:

d
d1 metal bıçak
d2 plastik hamur karıştırıcı

e **Kesme diski - sebzeler**
. A/D : ince rendeleme / ince dilimleme (ters çevrilebilir)
. C/H : kalın rendeleme/ kalın dilimleme (ters çevrilebilir)
. **E** : kızartmalık patates kesici
. **G** : parmesan rendesi

f **Karıştırıcı disk**

g **Narenciye sıkacağı**
g1 koni
g2 Filtre
g3 toplayıcı hazne
g4 çalıştırıcı ünite

h **Karıştırıcı hazne**
h1 ölçüm kabı
h2 kapak
h3 hazne

i **Karıştırıcı**
i1 itici
i2 kapak
i3 filtre halkası
i4 filtre sepeti

j **Mini doğrayıcı**
j1 kapak
j2 hazne

k **Öğütücü**
k1 kapak
k2 hazne

l **Kıyma başlığı motor ünitesi**

m **Kıyma başlığı**
ma : metal kıyma başlığı
mb : plastik kıyma başlığı
m1 gövde
m2 vida
m3 bıçak
m4 diskler (etin kıyılması için)
- **m4-1** : küçük delikli disk
- **m4-2** : büyük delikli disk
- **m4-3** : orta büyüklükte delikli disk
- **m4-4** : üçgen şeklinde delikli disk (sebzelerin kıyılması için)

m5 somun
m6 çıkarılabilir tabla
m7 itici parça

n **Sosis hunisi**

o **Bisküvi hazırlama parçası**
o1 destek parçası
o2 kalıp

p **Kebbe aksesuarı**
p1 halka
p2 ağız

q **Özüt ve sebze ve meyve suyu aksesuarları**
q1 sızdırmazlık contası
q2 vida
q3 Filtre
q3-1 : su filtresi
q3-2 : özüt filtresi
q4 sebze ve meyve suyu yuvası
q5 fırça (şişeleri temizlemekte kullanılan tipte)

r **Spatula**

s **Saklama çekmecesi**

TR

Çalıştırma

- İlk kullanımdan önce, bütün parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayınız (temizlik bölümüne bakınız). Durulayınız ve kurulayınız.
- Motor ünitesini düz, temiz ve kuru bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Cihazınızın fişini prize takınız.
- Pulse (aralıklı çalışma) : **(a2)** düğmesini hazırladığınız bazı gıdaların daha iyi karışması için aralıklı çalışma sağlayan Pulse konumuna getirin.
- Sürekli çalışma: **(a2)** düğmesini 1 veya 2 konumuna getirin.
- Durdurma : **(a2)** düğmesini 0 konumuna getirin.

Paragraflardaki numaralar şemalardaki numaralara karşılık gelmektedir.

1. Hazne ve kapakların yerleştirilmesi

KULLANILAN AKSESUARLAR
- Hazne ünitesi **(b).**

AKSESUARLARIN MONTAJI
- **(b3)** haznesini **(a)** motor ünitesi üzerine yerleştirin, haznenin tutma yeri düğmenin hafifçe sağına gelecektir.
- Kapağı**(b2)** hazne üzerine yerleştirin **(b3).**
- Kapağı haznenin tutma yerinde sağa doğru iterek kilitleyin.
- tüm üniteyi tamamen sağa döndürerek kilitleyin.
- Üniteyi motor bloğu **(a)** üzerine kilitlemeden önce, kapağı hazne üzerine kilitlemek şarttır.

2. Hazne ve kapakların çıkarılması

Üniteyi sola doğru döndürerek açın.
- haznenin tutma yerinin serbest kalması için kapağı sola doğru iterek açın.
- sadece bu anda kapağı çekebilir ve çıkarabilirsiniz.

3. KARIŞTIRMA/ÇIRPMA/ /KIYMA/YOĞURMA (modele göre)

GEREKLİ AKSESUARLAR
- Hazne ünitesi **(b).**
- İtici mil **(c)**.
- Metal bıçak **(d1)** kıyma ve çırpma için.
- Yoğurma veya karıştırma için metal bıçak **(d1)** veya plastik hamur karıştırıcı **(d2)** (modele göre).

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Hazneyi **(b3)** motor ünitesinin **(a)** üzerine kilitlemeden yerleştirin.
- Metal bıçağı **(d1)** veya plastik hamur karıştırıcıyı (**d2)** itici mil **(c)** üzerine yerleştirin ve tamamını motor bloğu çıkışına **(a1)** yerleştirin.
- Malzemeleri hazneye koyun.
- Kapağı **(b2)** yerleştirin ve hazne **(b3)** üzerine kilitleyin, daha sonra hepsini sağa doğru tamamen durana kadar döndürün.
- Hazne-kapak bütününü çıkarmak için : hazne-kapak bütününün serbest kalması için tüm bloğu kendinize doğru döndürün ve kapağın kilidini açın.

YOĞURMA / KARIŞTIRMA (modele göre)

- Modele göre metal bıçağı **(d1)** veya plastik hamur karıştırıcıyı **(d2)** kullanın.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** kademe 2' ye getirin.

Aşağıda belirtilen miktarları aşmadan yoğurma yapabilirsiniz :
- 1 kg ağır hamur, örneğin : beyaz ekmek hamuru, tart hamuru… 40sn'yede
- 800gr özel ekmek hamuru, örneğin: çavdar ekmeği, , kepekli ekmek, tahıl ekmeği… 40 saniyede

Ayrıca aşağıdaki miktarları aşmadan karıştırma da yapabilirsiniz :
- 1,2 kg hafif hamur, örneğin : bisküvi, quatre-quart (fransız çöreği), yoğurtlu pasta …. 1 dk 30 ile à 3 dk 30 arasında.

Aynı zamanda 1 litreye kadar krep hamuru, waffle hamuru vb., 1dk ila 1 dk 30 arasında karıştırılabilir.

KIYMA

- Metal bıçağı **(d1)** kullanınız.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** 2' ye getirin veya kıyma işlemini daha iyi bir şekilde kontrol edebilmek için pulse kademesini tercih edin.

Aşağıdaki malzemelerden 600 gr'a kadar kıyma işlemi yapabilirsiniz:
. çiğ veya pişmiş et (kemik ve kıkırdağı alınmış ve zar büyüklüğünde kesilmiş).
. çiğ veya pişmiş balık (derisi ve kılçığı alınmış).
. sert gıdalar : peynir, kuru meyveler, bazı sebzeler (havuç, kereviz, vb…)
. yumuşak gıdalar : bazı sebzeler (soğan, ıspanak ...).

ÇIRPMA

- Metal bıçağı **(d1)** kullanınız.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** 2' ye getirin.

1 litreye kadar çorba, kompostoyu 20 sn'de çırpabilirsiniz.

4.RENDELEME/DİLİMLEME

KULLANILACAK AKSESUARLAR
- Hazne ünitesi **(b).**
- İtici mil **(c).**
- Seçime bağlı disk **(e)** (modele göre).

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Hazneyi **(b3)** motor ünitesinin **(a)** üzerine kilitlemeden yerleştirin.
- Arzu edilen diski **(e)** itici mil üzerine **(c)** takın ve tamamını motor ünitesi çıkışına yerleştirin **(a1).**
- Kapağı **(b2)** yerleştirin ve hazne **(b3)** üzerine kilitleyin, daha sonra tüm üniteyi sağa doğru tamamen dayanana kadar döndürün.
- Hazne-kapak bütününü çıkarmak için: hazne-kapak bütününün serbest kalması için hepsini kendinize doğru döndürün ve kapağın kilidini açın

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Gıdaları kapaktaki kanala yerleştirin ve itici **(b1)** yardımı ile itin.
- Hız ayar düğmesini **(a2)** dilimlemek için 1 numaralı kademeye rendelemek için 2 numaralı kademeye getirin.

Disklerle hazırlayabilecekleriniz şunlardır (modele göre):
. kalın rendelenmiş **(C)** / ince rendelenmiş **(A)** : kereviz-turp, patates, havuç, peynir…
. kalın dilimlenmiş **(H)** / ince dilimlenmiş **(D)** : patates, soğan, salatalık, pancar, elma, havuç, lahana …
. kızartmalık patates kesici **(E)** : kızarmalık patates…
. rendelenmiş **(G)** : parmesan peyniri…

5. KARIŞTIRMA İŞLEMİ/ DÖVME/ ÇIRPMA

GEREKLİ AKSESUARLAR
- Hazne ünitesi **(b)**.
- İtici mil **(c).**
- Karıştırıcı diski **(f).**

karıştırıcı diski doğru yönde takınız : 5 numaralı şemaya bakınız.

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Hazneyi **(b3)** motor bloğunun **(a)** üzerine kilitlemeden yerleştirin.
- Karıştırıcı diski **(f)** itici mil **(c)** üzerine yerleştirin ve kilitleyin ve tümünü motor ünitesi çıkışına **(a1)** yerleştirin.
- Malzemeleri hazneye koyun.
- Kapağı **(b2)** yerleştirin ve hazne **(b3)** üzerine kilitleyin, daha sonra hepsini sağa doğru tamamen dayanana kadar döndürün.
- Hazne-kapak bütününü çıkarmak için : hazne-kapak bütününün serbest kalması için hepsini kendinize doğru döndürün ve kapağın kilidini açın.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** kademe 2' ye getirin.
- Bu aksesuarı asla ağır hamurlar yoğurmak için veya hafif hamurları karıştırmak için kullanmayınız.

  Hazırlayabilecekleriniz : mayonez, zeytinyağlı sarımsak ezmesi, soslar, yumurta akı çırpma (1 den 6'ya), krem şanti (0,25 litreye kadar).

6. HOMOJENLEŞTİRME/KARIŞTIRMA/ÇOK İNCE BİR ŞEKİLDE ÇIRPMA (modele göre)

KULLANILACAK AKSESUARLAR
- Çırpıcı hazne ünitesi **(h).**

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Malzemeleri çırpıcı hazne **(h3)** içerisine hazne üzerinde belirtilen azami miktarı aşmayacak şekilde koyunuz.
- Doz ayarlayıcı tıkacı **(h1)** bulunan kapağı **(h2),** hazne üzerine yerleştirin ve kilitleyin.
- Birleştirilmiş hazneyi **(h)** motor ünitesi çıkışı **(a2)** üzerine yerleştirin ve kilitlenme konumuna gelene kadar çevirin.
- Robotun durmasından sonra, çırpıcı hazneyi çıkarmak için kilidini açın.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** kademe 1 veya 2' ye getirin.

  Karıştırma işlemini daha iyi kontrol edebilmek için Pulse kademesini kullanabilirsiniz.
- Çırpma haznesini asla kaynar bir sıvı ile doldurmayınız.
- Çırpma haznesini asla kuru ürünler için kullanmayınız (fındık, badem, yerfıstığı …).
- Çırpma haznesini her zaman kapağı ile birlikte kullanınız.
- Hazneye her zaman katı malzemeleri eklemeden önce sıvı malzemeleri, belirtilen maksimum seviyeyi aşmadan koyun :
  - Kalın karışımlar için 1,25 lt.
  - Sıvı karışımlar için 1 lt.
- Karıştırma esnasında malzeme eklemek için, kapağın ölçüm kabını **(h1)** çıkarın ve doldurma ağzından mal zemeleri ekleyin, ayrıca hazne üzerinde belirtilmiş olan maksimum doldurma seviyesini aşmayın. Maksimum kullanım süresi: 3 dakika.
- Robotun durmasından sonra, çırpıcı hazneyi çıkarabilmek için kilidini açın.

Öneriler

- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).- Karıştırma esnasında haznenin kenarlarında malzemeler kalırsa, cihazı durdurun ve fişini çekin. Karıştırıcı hazne ünitesini cihazdan çıkarın. Spatula yardımı ile karışımı kesici bıçak üzerine alın. Ellerinizi veya parmaklarınızı asla haznenin içine yada kesici bıçağın yakınlarına sokmayın..

Şunları yapabilirsiniz:

- çok ince olarak çırpılmış çorbalar, püreler, kremalar, kompostolar, milk-shake'ler, kokteyller hazırlayabilirsiniz.
- Her türlü akıcı hamuru karıştırabilirsiniz (krepler, yağda kızartılan börekler, clafoutis (meyveli tart benzeri bir tatlı), tart).

7. KÜÇÜK MİKTARLARIN ÇOK İNCE OLARAK KIYILMASI (modele göre)

KULLANILACAK AKSESUARLAR

- Hazne ünitesi **(b).**
- Mini kıyıcı ünitesi **(j)** veya öğütücü **(k)**.

AKSESUARLARIN MONTAJI

- Hazneyi **(b3)** motor ünitesi **(a)** üzerine kilitlemeden yerleştirin.
- **(j2)** veya **(k2)** haznesini motor bloğu çıkışı **(a1)** üzerine yerleştirin.
- Malzemeleri **(j2)** veya **(k2)** haznesine koyun.
- **(j1)** veya **(k1)** kapağını, **(j2)** veya **(k2)** haznesi üzerine yerleştirin.
- **(b2)** kapağını yerleştirin ve **(b3)** haznesi üzerine kilitleyin, daha sonra hepsini sağa doğru tamamen dayanana kadar döndürün.
- Hazne-kapak bütününü çıkarmak için: hazne-kapak bütününün serbest kalması için tüm üniteyi kendinize doğru döndürün ve kapağın kilidini açın.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER

- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** kademe 2' ye getirin.
  Karıştırma işlemini daha iyi kontrol edebilmek için Pulse kademesini kullanabilirsiniz

Mini doğrayıcı (j) ile yapabilecekleriniz şunlardır:

. bir kaç saniyede şunları elde edebilirsiniz : dövülmüş sarımsak, maydanoz, dereotu vb., kuru meyveler, ekmek, dövülmüş peksimet, jambon, ...

. Bebekler için püreler hazırlayabilirsiniz.
Bebek için püre miktarı: 80gr.

Maksimum sarımsak, soğan, jambon miktarı: 50gr.
Maksimum kuru meyve miktarı: fındık, badem: 50gr.
Maksimum miktar/süre: kuru kayısı: 100gr / 5sn
Bu mini doğrayıcı kahve gibi sert ürünler için uygun değildir.

Ezici (k) ile yapabilecekleriniz:

Kuru kayısı, kuru incir, çekirdeği çıkarılmış kuru erikleri bir kaç saniyede kıyabilirsiniz.
Miktar/maksimum süre: 60gr / 4sn.

8. NARENCİYE SIKMA (modele göre)

KULLANILACAK AKSESUARLAR
Narenciye sıkacağı ünitesi **(g).**

AKSESUARLARIN MONTAJI
- İtici mili **(g4)** motor ünitesi çıkışının **(a1)** üzerine oturtun.
- sıkılan suyun birikme haznesini **(g3)**, motor ünitesi **(a)** üzerine yerleştirin.
- Filtreyi **(g2)** birikme haznesi etrafına indirin.
- Koniyi **(g1)** birikme haznesi **(g3)** üzerine yerleştirin, daha sonra hepsini sağa doğru tamamen durana kadar döndürün.
- Narenciye sıkacağı ünitesini çıkarmak için: bütünün serbest kalması için kendinize doğru çekin.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Sıkılan suyun alınması için birikme haznesi çıkışına **(g3)** herhangi bir kap koyunuz.
- Meyvenin yarısını koni **(g1)** üzerine yerleştirin.
- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini **(a2)** 1 numaralı kademeye getirin.
- Filtreyi **(g2)** temizlemeden 500gr narenciyeye kadar sıkabilirsiniz.

9. MEYVE VE SEBZELERİN SANTRİFÜJÜ (modele göre)

KULLANICAK AKSESUARLAR
- Hazne **(b3).**
- Santrifüj ünitesi **(i).**

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Hazneyi **(b3)** motor ünitesi **(a)** üzerine kilitlemeden yerleştirin.
- Filtre sepeti **(i4)** ile filtre halkasını **(i3)** birleştirin: ünitenin sağlam bir şekilde oturması için bu süzücüyü filtre sepetin içine indirin.
- Birleştirdiğiniz filtre sepetini **(i3+i4)** motor ünitesi çıkışı **(a1)** üzerine oturtun.
- Kapağı **(i2)** yerleştirin ve hazne **(b3)** üzerine kilitleyin, daha sonra hepsini sağa doğru tamamen durana kadar döndürün.
- Hazne-kapak bütününü çıkarmak için: hazne-kapak bütününün serbest kalması için tüm üniteyi kendinize doğru döndürün ve kapağın kilidini açın.
- Sepet filtre ünitesini **(i3+i4)** birbirinden ayırmak için, sepet filtreden **(i4)** ayırmak için filtre halkası **(i3)** üzerindeki 2 mandala basın

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** kademe 2' ye getirin..
- Parçalara ayırdığınız gıdaları besleme kanalına koyun ve itici **(i1)** yardımıyla yavaşça itin.
- Kalıntıları hemen sepet-filtreden **(i3+i4)** temizleyin.
- Her işlem için 250 gr malzemeyi (elma, havuç…) aşmayın.

10. KIYMA / ŞEKİLLENDİRME / ÇEKME (modele göre)

METAL KIYMA BAŞLIĞI VEYA PLASTİK BAŞLIK

KULLANILACAK AKSESUARLAR
- Motor ünitesi **(l)** ve kıyma başlığı **(m).**

İLK KULLANIMDAN ÖNCE
Kıyma başlığını sıcak sabunlu su ile yıkayınız ve hemen ardından özenle kurulayınız.

AKSESUARLARIN MONTAJI

10a : Redüktörün robot üzerine yerleştirilmesi
- Redüktörü (**l)** motor bloğu **(a)** üzerine yerleştirin, daha sonra sağa doğru tamamen durana kadar döndürün.

10b : Birleştirilen aksesuarların redüktör üzerine yerleştirilmesi
- Redüktör **(l)** karşısına (robot motor ünitesinin elektrik bağlantısı kesik olmalı), birleştirilmiş aksesuarları **(m), (n), (o), (p), (q)** besleme kanalının sağ tarafa doğru bakacak şekilde yerleştirin.
- Birleştirilmiş aksesuarı redüktör üzerine alta yerleştirin.
- Besleme kanalını kilitlenene dek dikey konuma getirin.
- Çıkarılabilir tablayı **(m6)** besleme kanalına yerleştirin.
- Cihazın fişini prize takın.

10c : Kıyma başlığının (ma) veya (mb) birleştirilmesi.
En geniş kısmı yukarı gelecek şekilde gövdeyi **(m1)** besleme bölümünden alınız.
- Ardından vidayı **(m2)** (önce uzun eksen) gövdeye **(m1)** yerleştirin.
- Bıçağı **(m3)** kısa eksen üzerine kesici köşeler dışa gelecek şekilde oturtun.
- Seçilen diski **(m4)** bıçak (**m3)** üzerine uzantılar çıkıntılara denk gelecek şekilde yerleştirin.
- Somunu **(m5)** gövdeye **(m1)** saat yönünde ve bloke etmeden vidalayın.
- Montajı kontrol edin. Eksende aralık olmamalı ve kendi üzerinde dönmemelidir. Aksi durumda, işlemlere yeni baştan başlayın.
- Bu şekilde birleştirilen başlığı redüktör **(l)** üzerine yerleştirin.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Kıyılacak bütün malzemeyi hazırlayın. Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri ayırın.
- Eti küçük parçalara bölün (yaklaşık 2 x 2 cm).
- Bunları tabla **(m6)** üzerine yerleştirin.
- Kıyma başlığı altına bir kap koyun.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** 2 numaralı kademeye getirin.
- Eti itici **(m7)** yardımıyla parça parça besleme bölmesine yerleştirin.
- Asla parmaklarınızla ya da başka bir nesneyle itmeyin.
- Et kıydığınızda cihazı 15 dakikadan fazla kullanmayın.
- Her türlü işlemi yapmadan önce, etin buzunun iyice çözülmüş olmasına dikkat edin.

İpucu : işlem bittiğinde, kıyılan bütün malzemeyi çıkarmak için bir kaç küçük ekmek parçası çekebilirsiniz.

KIYMA BAŞLIĞININ TEMİZLİĞİ
- Her türlü temizlikten önce, cihazın fişini prizden çekin.
- (ma) veya **(mb)** kıyma başlığını, redüktörden **(l)** ayırmak için sağa doğru çekerek çıkarın.
- Kıyma başlığını çıkarmak için, tepsiyi **(m6)** baca şeklindeki bölümden çıkarın, somunu **(m5)**, diski **(m4)**, bıçağı **(m3)** ve vidayı **(m2)** çıkarın.
- Kesici bölümleri dikkatlice ayırın.
- Bütün parçaları sıcak sabunlu su ile yıkayınız, durulayınız ve özenle kurulayınız.
- Izgara **(m4)** ve bıçağın **(m3)** yağlı kalması gerekmektedir. Bunları yemeklerde kullanılan sıvı yağ ile yağlayın.
- redüktör içerisinde asla nem olmamalıdır. Bunu sadece hafif nemli bir bezle temizleyin.
- Eğer başlığınız metal ise bunu bulaşık makinesine koymayın. Yani, gövde **(m1)**, vida **(m2)**, bıçak **(m3),** diskler **(m4)** ve somun **(m5).**

Eğer başlığınız plastik ise, vidayı (m2), bıçağı (m3) ve diskleri (m4) bulaşık makinesine koymayın.

10d : Sosis hunisi (modele göre)

Bu aksesuar metal kıyma başlığı **(ma)** üzerine monte edilir ve sosis yapmanıza olanak sağlar.

KULLANILAN AKSESUARLAR
- Sosis hunisi **(n),** redüktör **(l)** ve metal kıyma başlığı **(ma).**

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Vidayı **(m2)** metal kıyma başlığının gövdesindeki **(m1)** yerine koyun.
- Huniyi **(n)** ve somunu **(m5)** yerleştirin ve çok güçlü bir şekilde vidalayın.
- Bu şekilde redüktör **(l)** üzerine monte edilen başlığı yerleştirin.
  Uyarı : bu aksesuar disksiz ve bıçaksız kullanılmaktadır.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
Bu aksesuar etinizi kıydıktan ve damak zevkinize göre çeşniledikten sonra kullanılacaktır.
- Sosis derisini esneklik kazanması için ılık suya batırdıktan sonra, huniye (**n)** yaklaşık 5 cm taşacak şekilde koyun.
- Kıyma başlığı gövdesinin **(m1)** besleme bölmesini kıyılmış malzeme ile doldurun.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** 2 numaralı kademeye getirin.
- Kıyılmış malzemenin huninin ucuna gelebilmesi için itici ile bastırın.
- Cihazı durdurun.
- Dışarı taşırdığınız 5 cm.'lik deri ile düğüm atın. Deri içerisinde hava kalmaması için düğümü huninin ucuna itin.
- Cihazı tekrar çalıştırın ve kıyılmış malzeme koymaya devam edin. Deri dolacaktır. Derinin çok gerilmemesi için çok büyük sosisler yapmayın.
- Bu çalışma iki şekilde daha kolay gerçekleştirilebilir: birincisi kıyılmış malzeme koyarak ikincisi ise dolan deriyi tutarak.
- Bütün kıyılmış malzeme geçildiğinde, cihazı durdurun, huni üzerinde kalan deriyi çekin ve bir düğüm atın.
- Deriyi yer yer döndürerek ve sıkıştırarak sosislere arzu edilen uzunluğu verin.

10e : Bisküvi hazırlama parçası (modele göre)

Bu aksesuar metal kıyma başlığı (**ma)** üzerine adapte edilmekte ve küçük bisküviler elde etmenizi sağlamaktadır.

KULLANILACAK AKSESUARLAR
- Bisküvi hazırlama parçası **(o)**, redüktör **(l)** ve metal kıyma başlığı **(ma).**

AKSESUARLARIN MONTAJI
- Vidayı **(m2)** metal kıyma başlığının **(ma)** gövdesindeki **(m1)** yerine koyun.
- Kalıbı **(o2)** dayanak **(o1)** içerisine yerleştirin.
- Dayanağın **(ol)** iki dişlisini metal kıyma başlığının **(ml)** iki çıkıntısına denk getirin.
- Somunu **(m5)** gövdeye **(ml)** sonuna kadar bloke etmeden vidalayın.
- Bu şekilde monte edilen başlığı redüktör **(l)** üzerine yerleştirin.
  Uyarı : bu aksesuar disksiz ve bıçaksız kullanılmaktadır.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER
- Hamuru hazırlayın (hamur biraz yumuşak olursa daha iyi sonuçlar elde edebilirsiniz).
- Oku ve seçilen şekli aynı hizaya getirerek istediğiniz şekli seçin.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** 2 numaralı kademeye getirin.
- İstenilen miktarda bisküvi elde edilene kadar malzeme koyun.

10f : kebbe aksesuarı (modele göre)

Bu aksesuar metal kıyma başlığına **(ma)** adapte edilir ve küçük köfteler elde etmenizi sağlar.

KULLANILACAK AKSESUARLAR

- Kebbe aksesuarı **(p)**, redüktör **(l)** ve metal kıyma başlığı **(ma).**

Uyarı : bu aksesuar ızgarasız ve bıçaksız çalışmaktadır.

AKSESUARLARIN MONTAJI

- Vidayı **(m2)** metal kıyma başlığının **(ma)** gövdesindeki **(m1)** yerine takın.
- Metal kıyma başlığının iki çıkıntısına iki dişliyi denk getirerek ağzı **(p2)** yerleştirin.
- Halkayı **(p1)** ağız (**p2)** ardından somun **(m5)** üzerine yerleştirin ve güçlü bir şekilde vidalayın.
- Bu şekilde monte edilen başlığı redüktör **(l)** üzerine yerleştirin.
- Çalıştırmak için hız ayar düğmesini **(a2)** 2 numaralı kademeye getirin.
- Rahat bir kullanım için, kıyma başlığı **(m)** tıkandığında, önce redüktör ünitesini **(l)** ardından motor ünitesi **(a)** dışından kıyma başlığını **(m)** çıkarın .

10g : Özüt ve sebze ve meyve suyu aksesuarları (modele göre)

Bu aksesuar metal kıyma başlığına **(ma)** adapte edilir ve elma, armut, portakal vs... gibi meyvelerin suyunun ve kırmızı meyvelerin, domatesin vs…
özütünün elde edilmesini sağlar.

KULLANILACAK AKSESUARLAR

- Özüt ve meyve suyu aksesuarı **(q),** redüktör **(l)** ve metal kıyma başlığı (**ma).**

AKSESUARLARIN MONTAJI

- Sızdırmazlık contası **(q1)** bulunan vidayı **(q2)** metal kıyma başlığının **(ma)** gövdesine **(m1)** yerleştirin.
- Yapacağınız işleme göre seçtiğiniz filtreyi **(q3)** yerleştirin:
  - **q3-1** : meyve ve sebze suyu için küçük delikli filtre.
  - **q3-2** : özütler için karma delikli filtre.
- Somunu **(m5)** filtre boyunca kaydırın ve onu kıyma başlığı **(ml)** üzerine monte edin. Sebze ve meyve suyu yuvasını (**q4)** daha önce yerine oturtulmuş olan filtrenin **(q3)** altına yerleştirin.
- Bu şekilde monte edilen başlığı redüktör **(l)** üzerine yerleştirin.
- Çalıştırmak için hız seçme düğmesini **(a2)** 2 numaralı kademeye getirin.

Uyarı : bu aksesuar disksiz ve bıçaksız çalışmaktadır.

ÇALIŞTIRMA VE TAVSİYELER

- Meyve suyu: tek çapta süzme delikleri olan **(q3-1)** filtresini kullanın

- Özüt : 2 ayrı çapta süzme delikleri olan **(q3-2)** filtresini kullanın.

- Elde edilen meyve suyunu almak için meyve suyu yuvasının **(q4)** altına bir kap koyun ve başka bir kabı da posaları toplamak için filtrenin **(q3)** ucuna yerleştirin.

TEMİZLEME

Filtreler **(q3)** fırça **(q5)** ile kolayca temizlenebilmektedir.

11. AKSESUARLARIN SAKLANMASI

11a :narenciye sıkacağının saklanması : kaybolmasını engellemek için narenciye sıkacağının **(g)** çalıştırıcısını **(g4)** toplayıcı haznenin **(g3)** altına kaldırabilirsiniz.

11b : Robotunuz aşağıdakileri içermektedir : - Bir saklama çekmecesi **(r)** : bu çekmecenin içine: metal bıçağı **(d1),** çalıştırma çubuğunu **(c)**, sebze kesici 2 diski **(e)** ve emülsiyon aksesuarını **(f)** yerleştirebilirsiniz.

11c : Aksesuarları yerine yerleştirdikten sonra, saklama çekmecesini **(r)** motor ünitesi **(a)** içerisine doğru kaydırıp kapatın.

12. Temizleme

- Cihazın fişini çekin.
- Daha kolay bir temizlik için, kullanım sonrasında her aksesuarı hemen durulayın.
- Aksesuarları yıkayın ve kurulayın: kıyma başlığı **(ma)** veya **(mb)** hepsini bulaşık makinesine koyabilirsiniz. Kıyma başlığının özel olarak temizlenmesi ile ilgili olarak paragraf 10c'ye başvurunuz.
- Çırpma haznesine **(h3)** içerisine bir kaç damla sıvı sabun ilave edilmiş sıcak su dökün. Doz ayarlayıcı tıkacı **(hl)** bulunan kapağı **(h2)** kapatın. Birkaç kere çevirin. Cihazın fişini çekin. Hazneyi durulayın.
- Motor ünitesini **(a)** ve redüktörü **(l)** su içine sokmayın ve akan suya tutmayın. Bunları nemli bir süngerle temizleyin.
- Aksesuarların bıçakları çok keskindir. Bunları dikkatlice tutunuz.

İpucu : Aksesuarlarınızın besinler tarafından (havuç, portakal…) boyanmış olması durumunda, bunları yemekte kullanılan sıvı yağa batırılmış bir bezle silin ve ardından her zamanki temizliği yapın.

13. Saklama

Vitacompact robot aşağıdakiler ile tasarlanmıştır motor bloğu içindeki kablo sarma yeri: Kabloyu tabanından iterek veya tabanına doğru çekerek, istediğiniz gibi yerleştirin ve uzunluğunu ayarlayın.
Robotunuzu nemli bir ortamda saklamayın.

14. Cihazınız çalışmıyorsa ne yapılmalı?

Cihazınız çalışmıyorsa aşağıdaki hususları kontrol ediniz:
- cihazınızın elektrik bağlantısını.
- her aksesuarın kilitlenmiş olmasını.

Cihazınız hala çalışmıyor mu?
En yakın TEFAL yetkili servisine başvurunuz (Servis kitapçığındaki listeye bakınız).

15. Cihazın ve paketinin ambalaj malzemeleri

Ambalaj çevreye zararı olmayan özel malzemeler içermektedir, yürürlükteki geri dönüşüm koşullarına uygun olarak atılabilirler.
Cihazın ıskartaya çıkarılması ile ilgili olarak bölgenizin yetkili servisine müracaat ediniz.

16. Aksesuarlar

Cihazınızı, satıcınızdan veya yetkili bir TEFAL servisinden aşağıdaki aksesuarları temin ederek size özel kılabilirsiniz:

Paslanmaz kızartmalık patates kesici disk (disk E)
Paslanmaz Hindistan cevizi, parmesan peyniri rendeleyici disk (disk G)
Paslanmaz kalın rendeleme/dilimleme diski (disk C/H)
Paslanmaz ince rendeleme/dilimleme diski (disk A/D)
Öğütücü
Mini-kıyıcı
Çırpma haznesi
Saydam hazne
Metal bıçak
Plastik hamur teknesi
Narenciye sıkacağı
Santrifüj işlemcisi
Kıyma ünitesi
- Bıçak
- Disk
- Sosis hunisi
- Bisküvi hazırlama plakası
- Kebbe aksesuarı
- Sebze ve meyve suyu ve özütü aksesuarı

Spatula

17. Bazı temel tarifler

Beyaz ekmek hamuru

500gr un– 300gr ılık su – 2 paket ekmek mayası– 10gr tuz.
Metal bıçaklı robot haznesi içerisine unu, tuzu, mayayı koyun. 2 numaralı hız kademesinde çalıştırın ve ilk saniyelerden itibaren kapağın besleme bölmesinden ılık su ekleyin. . Hamur top halini aldığında (40 sn) robotu durdurun. Hamuru hacminin iki katı kabarana kadar sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın. Ardından hamura şekil verin ve yağlanmış ve tuzlanmış pasta kalıbınıza koyun. Yeniden kabarmasını bekleyin. Fırınınızı (240°) derecede önceden ısıtın. Hamur yeniden kabardığında fırına koyun ve fırının derecesini (180°)'e düşürün. 30 dk pişirin. Ekmeğin kabuğunun daha iyi oluşması için fırına aynı zamanda bir bardak su koyun.

Pizza hamuru

150gr un – 90gr ılık su – 2 çorba kaşığı zeytinyağı – 1/2 paket ekmek mayası– tuz
Metal bıçaklı robot haznesi içerisine, unu, tuzu ve mayayı koyun.
2 numaralı hız kademesinde çalıştırın ve ilk saniyelerden itibaren kapağın baca şeklindeki kısmından ılık suyu ekleyin. Hamur top halini aldığında (15–20 sn) robotu durdurun. Hamuru hacminin iki katı kabarana kadar sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın. Fırınınızı (240°) derecede önceden ısıtın. Bu süre içerisinde, hamuru yayın ve üstüne istediğiniz malzemeleri koyun: domates ve soğan püresi, mantar, jambon, mozzarella, vs… Pizzanızı birkaç ançüez ve siyah zeytinle süsleyin, üzerine mercanköşk ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve hepsinin üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirin. Pizzayı yağlanmış ve unlanmış kalıba koyun. Pişmesini bekleyerek 15–20 dakika fırınlayın.

Tart hamuru

200gr un – 100gr tereyağı– 50ml su (50gr) – bir tutam tuz
Metal bıçaklı robot haznesi içerisine, unu, tuzu ve tereyağı koyun.
2 numaralı hız kademesinde birkaç saniye çalıştırın, ardından kapağın besleme haznesinden ılık suyu ekleyin. Hamur top halini alana kadar (20 sn) robotu çalıştırın.
Serin bir yerde en az 1 saat bekletin ardından yayın ve istediğiniz malzemeyle pişirin.

Krep hamuru (Metal bıçaklı hazne veya çırpma haznesi içerisinde)

250gr un – 625ml süt– 3 yumurta – 30gr şeker – 100 ml sıvıyağ – 1 çorba kaşığı portakal çiçeği veya başka aroma.
Metal bıçaklı robot haznesi içerisine bütün malzemeleri koyun: un, süt, yumurtalar, şeker ve aroma. 20 sn boyunca 1 numaralı hız kademesinde çalıştırın, ardından 1 dakika boyunca 2 numaralı kademede çalıştırın.
Çırpma haznesinde, un hariç bütün malzemeleri koyun. 2 numaralı hız kademesinde çalıştırın ve birkaç saniye sonra, çırpma haznesinin ağzından yavaş yavaş unu ilave edin ve 1.30 dakika çırpın.

Quatre-quarts (Fransız çöreği)

200gr un – 200gr tereyağı – 200gr şeker– 4 bütün yumurta – 1 paket kabartma tozu
Metal bıçaklı robot haznesi içerisine bütün malzemeleri koyun: un, maya, şeker, yumurtalar ve tereyağı.
2 numaralı hız kademesinde 2.30 dakika çalıştırın. Fırını önceden (180°) derecede ısıtın. Karışımı bir kek kalıbına koyun ve 1 saat boyunca pişirin.

Krem şanti

250ml çok soğuk krema, 40gr pudra şekeri.
Haznenin çok soğuk olması gerekiyor, birkaç dakika buzdolabında bekletilmelidir.
Emülsiyon aksesuarı bulunan hazne içerisine krema ve şekeri koyun. 2 numaralı hız kademesini seçin ve 1 dakika boyunca çalıştırın.

Mayonez

200ml sıvıyağ - 1 yumurta sarısı – 1 büyük kahve kaşığı hardal– 1 kahve kaşığı sirke – tuz – biber.
Bütün malzemelerin oda sıcaklığında olması gerekmektedir.
Emülsiyon aksesuarı bulunan hazne içerisine yumurta sarısını, hardalı, sirkeyi, tuz ve biberi koyun.
2 numaralı hız kademesinde çalıştırın, birkaç saniye (2–3 sn) sonra kapağın besleme haznesinden yavaş yavaş sıvıyağı ekleyin. Mayonez olduğunda, yağın kalanını biraz daha hızlı ekleyebilirsiniz. Mayonezinizi, ince kıyılmış maydanoz veya dereotu, ketçap, köri ile lezzetlendirebilirsiniz. Daha hafif bir mayonez için, çırpılarak köpük gibi kabartılmış bir veya iki yumurta akını mayoneze ekleyebilirsiniz.

Σας ευχαριστούμε που προτιμήσατε συσκευή της γκάμας TEFAL. Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία των τροφών.

Οδηγίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η TEFAL δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσεως.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σας να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη ιδιαίτερα όταν υπάρχουν στο σπίτι μικρά παιδιά ή ανάπηροι.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πλάκα προδιαγραφών της συσκευής σας.
- Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση. Η συσκευή σας προορίζεται για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Βγάζετε το φις από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή (ακόμα και σε περίπτωση διακοπής ρεύματος) ή όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας όταν δεν λειτουργεί κανονικά ή όταν έχει πάθει ζημιά. Σε μια τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις TEFAL (υπάρχει λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Εκτός από τον καθαρισμό και τη συνηθισμένη συντήρηση που πρέπει να γίνονται από το χρήστη, κάθε άλλη επέμβαση στη συσκευή πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις TEFAL (υπάρχει λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Μη βάζετε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις στο νερό ή μέσα σε οιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που να το φτάνουν παιδιά.
- ο ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά σημεία της συσκευής, να μη βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή πάνω σε αιχμηρή γωνία.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις πάθει ζημιά, μη χρησιμοποιείτε άλλο τη συσκευή. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, ζητήστε να σας το αλλάξουν σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις TEFAL (υπάρχει λίστα στο βιβλιαράκι σέρβις).
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν πάθει ζημιά ο αποχυμωτής.
- Για λόγους ασφαλείας, χρησιμοποιείτε αξεσουάρ και ανταλλακτικά TEFAL σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τους πιεστήρες για να σπρώχνετε τις τροφές μέσα από το στόμιο τροφοδότησης, και ποτέ τα δάκτυλα, πιρούνια, κουτάλια, μαχαίρια ή άλλα εργαλεία.
- Πιάνετε πάντα με προφύλαξη τη μεταλλική λεπίδα, τη λεπίδα του μπλέντερ, του μικρού κόπτη, του μύλου και τους δίσκους κοψίματος λαχανικών διότι τα εξαρτήματα αυτά είναι πολύ κοφτερά. Πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρείτε τη μεταλλική λεπίδα **(d1)** από το στήριγμά του **(c).**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άδεια τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ πάντα με το καπάκι του.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα, αλλά περιμένετε να σταματήσουν τελείως πριν αφαιρέσετε τα αξεσουάρ.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα αξεσουάρ σαν δοχεία (κατάψυξη - ψήσιμο - αποστείρωση).
- Μην μετατοπίζετε ποτέ τη συσκευή σας κρατώντας την από το συρτάρι.

Τα αξεσουάρ που υπάρχουν στο μοντέλο που μόλις αγοράσατε, απεικονίζονται στην ετικέτα στην πάνω επιφάνεια της συσκευασίας

GR

Περιγραφή

a **Σώμα συσκευής**
a1 Έξοδος σώματος συσκευής
a2 Πλήκτρο επιλογής ταχύτητας: θέση 0-1-2-Pulse (διακεκομμένη λειτουργία)

b **Διαφανές μπολ**
b1 Πιεστήρας με δοσομμετρητή
b2 Καπάκι στομίου τροφοδότησης
b3 Μπολ

c **Στήριγμα**

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ:

d
d1 Μεταλλική λεπίδα
d2 Πλαστική λεπίδα ζυμωτήρα

e **Δίσκος κοψίματος λαχανικών**
. **A/D** : ψιλό τρίψιμο / κόψιμο σε λεπτές φέτες (αντιστρεπτός)
. **C/H** : χοντρό τρίψιμο / κόψιμο σε χοντρές φέτες (αντιστρεπτός)
. **E** : κόψιμο τηγανητών πατατών .
G : τρίψιμο τυριού

f **Δίσκος παρασκευής κρέμας**

g **Στίφτης εσπεριδοειδών**
g1 Κώνος
g2 Φίλτρο
g3 Δοχείο
g4 Οδηγός

h **Μπλέντερ**
h1 Πώμα δοσομέτρησης
h2 Καπάκι
h3 Κανάτα

i **Αποχυμωτής**
i1 Πιεστήρας
i2 Καπάκι
i3 Στεφάνη φιλτραρίσματος
i4 Καλάθι-φίλτρο

j **Mini κόπτης**
j1 Καπάκι
j2 Μπολ

k **Μύλος**
k1 Καπάκι
k2 Μπολ

l **Μειωτήρας για κεφαλή κόπτη**

m **Κεφαλή κόπτη**
ma : μεταλλική κεφαλή κόπτη
mb : πλαστική κεφαλή κόπτη
m1 Σώμα
m2 Βίδα
m3 Λεπίδα
m4 GΔίσκοι κοπής (για την παρασκευή κρέατος κιμά)
- **m4-1** : δίσκος κοπής με μικρές οπές
- **m4-2** : δίσκος κοπής με μεγάλες οπές
- **m4-3** : δίσκος κοπής με μέτριες οπές
- **m4-4** : δίσκος κοπής με τριγωνικές οπές (για το ψιλοκόψιμο των λαχανικών)

m5 Παξιμάδι
m6 Δίσκος τοποθέτησης
m7 Πιεστήραςr

n **Εξάρτημα για λουκάνικα**

o **Αξεσουάρ για μπισκότα**
o1 Βάση
o2 Φόρμα

p **Αξεσουάρ για κεμπάπ**
p1 Δακτύλιος
p2 Ακροστόμιο

q **Αξεσουάρ για πολτό και χυμό**
q1 Λάστιχο στεγανοποίησης
q2 Βίδα
q3 Φίλτρο
q3-1 : φίλτρο για χυμό
q3-2 : φίλτρο για πολτό
q4 Οδηγός χυμού
q5 Βούρτσα (καθαρισμού)

r **Σπάτουλα**

s **Συρτάρι αποθήκευσης**

Λειτουργία

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα των αξεσουάρ με ζεστή σαπουνάδα (βλέπε σχετική παράγραφο για τον καθαρισμό). Ξεπλύνετε και στεγνώστε .
- Τοποθετήστε το σώμα συσκευής πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Βάλτε το φις στην πρίζα.
- Pulse (διακεκομμένη λειτουργία): γυρίστε το κουμπί **(a2)** στη θέση Pulse και ασκείτε διαδοχικές πιέσεις για καλύτερο έλεγχο ορισμένων συνταγών.
- Συνεχής λειτουργία: γυρίστε το κουμπί **(a2)** στη θέση 1 ή 2.
- Παύση λειτουργίας: γυρίστε το κουμπί **(a2)** στη θέση 0.

Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί στην αρίθμηση των σχεδίων που βρίσκονται εντός πλαισίου.

1. Τοποθέτηση των μπολ και των καπακιών

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
- Διαφανές μπολ **(b)**.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Τοποθετήστε το μπολ **(b3)** στο σώμα συσκευής **(a)** με τη λαβή του μπολ λίγο δεξιά του κουμπιού.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)** στο μπολ **(b3)**.
- Ασφαλίστε το καπάκι σπρώχνοντάς το προς τα δεξιά μέσα στη λαβή του μπολ
- Ασφαλίστε όλο το σύστημα γυρίζοντας το όλο προς τα δεξιά
  Πρέπει οπωσδήποτε να ασφαλίσετε το καπάκι στο μπολ πριν ασφαλίσετε το σύστημα στο σώμα συσκευής

2. Αφαίρεση των μπολ και των

- Απασφαλίστε γυρίζοντας όλο το σύστημα προς τα αριστερά.
- Απασφαλίστε το καπάκι σπρώχνοντάς το προς τα αριστερά για να το απελευθερώσετε από τη λαβή του μπολ.

3. **ΑΝΑΜΙΞΗ/ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ/ΖΥΜΩΜΑ** (ανάλογα με το μοντέλο)

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
- Διαφανές μπολ **(b)**.
- Στήριγμα (**c).**
- Μεταλλική λεπίδα **(d1)** για ψιλοκόψιμο και πολτοποίηση.
- Μεταλλική λεπίδα **(d1)** ή πλαστική λεπίδα ζυμωτήρα **(d2)** για ζύμωμα ή ανάμιξη (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Τοποθετήστε το μπολ **(b3)** στο σώμα συσκευής **(a)** χωρίς να το ασφαλίσετε.
- Τοποθετήστε τη μεταλλική λεπίδα **(d1)** ή τον πλαστικό ζυμωτήρα **(d2)** στο στήριγμα **(c)** και τοποθετήστε ολόκληρο το σύστημα στην έξοδο του σώματος συσκευής **(a1).**
- Ρίξτε τα υλικά μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)**, ασφαλίστε το στο μπολ **(b3)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.
- Για να αφαιρέστε το μπολ-καπάκι: γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς το μέρος σας για να το απελευθερώσετε και κατόπιν απασφαλίστε το καπάκι.

ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΙΞΗ (ανάλογα με το μοντέλο)

- Χρησιμοποιείτε τη μεταλλική λεπίδα **(d1)** ή τον πλαστικό ζυμωτήρα **(d2)** (ανάλογα με το μοντέλο).
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Μπορείτε να ζυμώνετε μέχρι:

- 1 kg βαριάς ζύμης όπως: ζύμη για άσπρο ψωμί, ζύμη ζαχαροπλαστικής κλπ σε 40 δευτερόλεπτα.
- 800g ζύμης για ειδικά ψωμιά όπως: ψωμί με αλεύρι σίκαλης, ψωμί με αλεύρι ολικής αλέσεως, ψωμί με αλεύρι διαφόρων δημητριακών κλπ σε 40 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε να αναμιγνύετε μέχρι:

- 1,2 kg ελαφριάς ζύμης όπως: ζύμη για μπισκότα, απλό κέϊκ, κέϊκ με φρούτα από 1½ έως 3½ λεπτά. Μπορείτε επίσης να αναμιγνύετε μέχρι 1 λίτρο ζύμης για κρέπες, βάφλες κλπ από 1 έως 1½ λεπτό.

ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ

- Χρησιμοποιείτε τη μεταλλική λεπίδα **(d1)**.
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία. Για καλύτερο έλεγχο της διαδικασίας, χρησιμοποιείτε τη θέση pulse.

Μπορείτε να ψιλοκόβετε μέχρι 600g τροφών όπως:

. ωμό ή ψημένο κρέας (χωρίς κόκαλα, χωρίς νεύρα και κομμένο σε κύβους).
. ωμό ή ψημένο ψάρι (χωρίς κόκαλα και χωρίς πέτσα).
. σκληρά προϊόντα: τυρί, ξηρούς καρπούς, ορισμένα λαχανικά (καρότα, σελινόριζα κλπ).
. μαλακά προϊόντα: ορισμένα λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι κλπ).

ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

- Χρησιμοποιείτε τη μεταλλική λεπίδα **(d1).**
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορείτε επίσης να πολτοποιείτε μέχρι 1 λίτρο σούπας, σούπας βελουτέ, κομπόστας σε 20 δευτερόλεπτα.

4. ΤΡΙΨΙΜΟ/ΚΟΨΙΜΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ

- Διαφανές μπολ **(b).**
- Στήριγμα **(c).**
- Δίσκος κατ' επιλογή **(e)** (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- Τοποθετήστε το μπολ (**b3)** στο σώμα συσκευής **(a)** χωρίς να το ασφαλίσετε.
- Ασφαλίστε τον επιλεγμένο δίσκο **(e)** στο στήριγμα **(c)** και τοποθετήστε ολόκληρο το σύστημα στην έξοδο σώματος της συσκευής **(a1)**.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)**, ασφαλίστε το στο μπολ **(b3)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.
- Για να αφαιρέσετε το σύστημα μπολ-καπάκι: γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς το μέρος σας για να το απελευθερώσετε και κατόπιν απασφαλίστε το καπάκι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Εισάγετε τις τροφές από το στόμιο τροφοδότησης του καπακιού σπρώχνοντάς τις με τον πιεστήρα **(b1)**
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 1 για να κόψετε φέτες ή στη θέση 2 για να τρίψετε.

  Με τους δίσκους (ανάλογα με το μοντέλο) μπορείτε να κάνετε:

. χοντρό τρίψιμο **(C)** / ψιλό τρίψιμο **(A)**: σελινόριζα, γογγύλια, πατάτες, καρότα, τυρί κλπ.
. κόψιμο σε χοντρές φέτες **(H)** / κόψιμο σε λεπτές φέτες **(D)**: πατάτες, κρεμμύδια, αγγούρια, παντζάρια, μήλα, καρότα, λάχανο κλπ.. κόψιμο πατατών **(E):** πατάτες τηγανητές κλπ.τρίψιμο **(G):** τυρί κλπ.

5. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΜΑΣ / ΧΤΥΠΗΜΑ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
- Διαφανές μπολ **(b).**
- Στήριγμα (**c).**
- Δίσκος παρασκευής κρέμας **(f).**

Βάλτε το δίσκο παρασκευής κρέμας από τη σωστή μεριά: βλέπε σχέδιο εντός πλαισίου 5.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Τοποθετήστε το μπολ **(b3**) στο σώμα συσκευής **(a)** χωρίς να το ασφαλίσετε.
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το δίσκο παρασκευής κρέμας **(f)** στο στήριγμα **(c)**, και τοποθετήστε ολόκληρο το σύστημα στην έξοδο σώματος συσκευής **(a1).**
- Ρίξτε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2)**, ασφαλίστε το στο μπολ **(b3)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.
- Για να αφαιρέστε το σύστημα μπολ-καπάκι: γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς το μέρος σας για να το απελευθερώσετε και κατόπιν απασφαλίστε το καπάκι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το αξεσουάρ για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμίξετε ελαφριές ζύμες. Μπορείτε να φτιάχνετε: μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, αυγά χτυπημένα μαρέγκα (1 έως 6), χτυπητή κρέμα, σαντιγί (μέχρι 0,25 λίτρα).

6. ΟΜΟΙΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΜΙΞΗ/ΠΛΗΡΗΣΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ
(ανάλογα με το μοντέλο)

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
- Μπλέντερ **(h).**

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Ρίξτε τα υλικά μέσα στην κανάτα **(h3)** προσέχοντας να μην ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται μέσα.
- Τοποθετήστε το καπάκι **(h2)** μαζί με το πώμα δοσομέτρησης **(h1)** και ασφαλίστε το στην κανάτα.
- Τοποθετήστε το συναρμολογημένο μπλέντερ **(h)** στην έξοδο σώματος συσκευής **(a2)** και γυρίστε το μέχρι τη θέση ασφάλισης.
- Όταν σταματήσει η συσκευή, απασφαλίστε το μπλέντερ για να το απελευθερώσετε.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 1 ή 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη θέση Pulse για καλύτερο έλεγχο του μείγματος.
- Μη γεμίζετε ποτέ το μπλέντερ με καυτό υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ για ξηρούς καρπούς (φουντούκια, αμύγδαλα, φιστίκια κλπ).
- Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ πάντα με το καπάκι του.
- Ρίχνετε τα υγρά υλικά πάντα πριν τα στερεά υλικά μέσα στην κανάτα, προσέχοντας να μην ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται μέσα στην κανάτα:
  - 1,25 L για τα πυκνά μείγματα.
  - 1 L για τα υγρά μείγματα.
- Για να προσθέσετε υλικά κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, αφαιρέστε το πώμα δοσομέτρησης **(h1)** του καπακιού και ρίξτε τα υλικά από το στόμιο τροφοδότησης, προσέχοντας να μην ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στην κανάτα.
  Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 3 λεπτά.
- Όταν σταματήσει η συσκευή, απασφαλίστε το μπλέντερ για να το απελευθερώσετε.

Χρήσιμες συμβουλές:
- Κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, αν κολλήσουν υλικά στα τοιχώματα της κανάτας, σταματήστε τη συσκευή και βγάλτε το φις από την πρίζα. Αφαιρέστε το μπλέντερ από το σώμα της συσκευής. Χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα ρίξτε το μείγμα πάνω στη λεπίδα. Μη βάζετε ποτέ τα χέρια ή τα δάκτυλα μέσα στο μπολ ή κοντά στη λεπίδα.

Μπορείτε:
- να πολτοποιείτε τελείως σούπες, σούπες βελουτέ, κρέμες, κομπόστες, μιλκ σέικ, κοκτέιλ.
- να αναμιγνύετε πάσης φύσεως υγρές ζύμες (για κρέπες, τηγανίτες, τάρτες με φρούτα, κέικ).

7. ΠΟΛΥ ΨΙΛΟ ΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο)

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
- Διαφανές μπολ **(b).**
- Mini κόπτης **(j)** ή μύλος **(k).**

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Τοποθετήστε το μπολ **(b3)** στο σώμα συσκευής **(a)** χωρίς να το ασφαλίσετε.
- Τοποθετήστε το μπολ **(j2)** ή **(k2)** στην έξοδο σώματος συσκευής **(a1).**
- Ρίξτε τα υλικά μέσα στο μπολ **(j2)** ή **(k2).**
- Τοποθετήστε το καπάκι **(j1)** ή **(k1)** στο μπολ **(j2)** ή **(k2**).
- Τοποθετήστε το καπάκι **(b2),** ασφαλίστε το στο μπολ **(b3)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.
- Για να αφαιρέσετε το σύστημα μπολ-καπάκι: γυρίστε προς το μέρος σας ολόκληρο το σύστημα για να το απελευθερώσετε, και κατόπιν απασφαλίστε το καπάκι και απελευθερώστε το μικρό κόπτη ή το μύλο.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη θέση Pulse για καλύτερο έλεγχο του μείγματος.

Με το mini κόπτη μπορείτε (j):
.. Να ψιλοκόβετε σε λίγα δευτερόλεπτα: σκελίδες σκόρδου, αρωματικά χόρτα, μαϊντανό, ξηρούς καρπούς, ψωμί, φρυγανιά, ζαμπόν κλπ.
. Να φτιάχνετε πουρέ μωρού.
Ποσότητα πουρέ μωρού: 80g.
Μέγιστη ποσότητα σκόρδου, κρεμμυδιού, ζαμπόν: 50g.
Μέγιστη ποσότητα ξηρών καρπών: φουντούκια, αμύγδαλα: 50g.
Μέγιστος χρόνος/ ποσότητα: ξηρά βερίκοκα: 100g / 5 δευτερόλεπτα
Αυτός ο μικρός κόπτης δεν προορίζεται για σκληρούς ξηρούς καρπούς όπως οι κόκκοι καφέ.

Με το μύλο μπορείτε (k):
. Να ψιλοκόβετε μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα: ξηρά βερίκοκα, ξηρά σύκα, ξηρά δαμάσκηνα:
Μέγιστος χρόνος/ ποσότητα: 60g / 4 δευτερόλεπτα

8. **ΣΤΙΨΙΜΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ** (ανάλογα με το μοντέλο)

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
Στίφτης εσπεριδοειδών **(g).**

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Τοποθετήστε τον οδηγό **(g4)** στην έξοδο σώματος συσκευής **(a1).**
- Τοποθετήστε την υποδοχή χυμού **(g3)** στο σώμα συσκευής (**a).**
- Κατεβάστε το φίλτρο **(g2**) γύρω από την υποδοχή.
- Τοποθετήστε τον κώνο **(g1)** στο στόμιο τροφοδότησης της υποδοχής **(g3)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.
- Για να αφαιρέσετε τον στίφτη εσπεριδοειδών: γυρίστε προς το μέρος σας ολόκληρο το σύστημα για να το απελευθερώσετε.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την έξοδο της υποδοχής **(g3)** για να συλλέξετε το χυμό που θα στύψετε.
- Τοποθετήστε το ήμισυ εσπεριδοειδούς πάνω στον κώνο **(g1).**
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 1 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μπορείτε να στύψετε μέχρι 500g εσπεριδοειδών χωρίς να καθαρίσετε τη στεφάνη φίλτρου **(g2).**

9. **ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
(ανάλογα με το μοντέλο)

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
- Μπολ **(b3).**
- Αποχυμωτής **(i).**

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
- Τοποθετήστε το μπολ **(b3)** στο σώμα συσκευής **(a)** χωρίς να το ασφαλίσετε.
- Συναρμολογήστε το καλάθι-φίλτρο **(i4)** μαζί με τη στεφάνη φιλτραρίσματος **(i3)**: κατεβάστε την μέσα στο καλάθι-φίλτρο για να κουμπώσει και να γίνει ένα με το σύστημα.
- Γλιστρήστε το συναρμολογημένο καλάθι-φίλτρο **(i3+i4)** στην έξοδο σώματος συσκευής **(a1).**
- Τοποθετήστε το καπάκι **(i2)**, ασφαλίστε το στο μπολ **(b3)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.
- Για να αφαιρέσετε το σύστημα μπολ-καπάκι: γυρίστε προς το μέρος σας ολόκληρο το σύστημα για να το απελευθερώσετε και κατόπιν ασφαλίστε το καπάκι.
- Για να αποσυναρμολογήσετε το σύστημα καλάθι-φίλτρο **(i3+i4):** πατήστε τους 2 συνδετήρες της στεφάνης φιλτραρίσματος **(i3)** για να την απελευθερώσετε από το καλάθι-φίλτρο **(i4)**

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Εισάγετε τις τροφές κομμένες σε κομμάτια από το στόμιο τροφοδότησης σπρώχνοντας σιγά-σιγά με τον πιεστήρα **(i1)**.
- Αδειάζετε συχνά τα υπολείμματα του καλαθιού-φίλτρου **(i3+i4).**
- Μην ξεπερνάτε τα 250g τροφών (μήλα, καρότα κλπ) κάθε φορά.

10. ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ / ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ / ΕΞΑΓΩΓΗ

(ανάλογα με το μοντέλο)

ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ Ή ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΤΗ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ

- Μειωτήρας για κεφαλή κόπτη **(l)** και κεφαλή κόπτη **(m).**

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε την κεφαλή κόπτη με σαπουνάδα και σκουπίστε την αμέσως με προσοχή.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

10a : Τοποθέτηση του μειωτήρα στη συσκευή

- Τοποθετήστε το μειωτήρα **(l)** στο σώμα συσκευής **(a)** και κατόπιν γυρίστε ολόκληρο το σύστημα προς τα δεξιά μέχρι τέρμα.

10b :Τοποθέτηση των συναρμολογημένων αξεσουάρ στο μειωτήρα

- Φέρτε τα συναρμολογημένα αξεσουάρ **(m), (n), (o), (p), (q)** με το στόμιο τροφοδότησης γερμένο προς τα δεξιά απέναντι από το μειωτήρα **(l)** (χωρίς να λειτουργεί η συσκευή).
- Τοποθετήστε το συναρμολογημένο αξεσουάρ στο μειωτήρα.
- Επαναφέρετε το στόμιο τροφοδότησης σε κάθετη θέση μέχρι να κλειδώσει.
- Περάστε τον δίσκο τοποθέτησης **(m6)** στο στόμιο τροφοδότησης . Βάλτε το φις στην πρίζα.

10c : Συναρμολόγηση της κεφαλής κόπτη (ma) ή (mb).

- Πιάστε το σώμα **(m1)** από το στόμιο τροφοδότησης στρέφοντας το φαρδύτερο άνοιγμα προς τα πάνω.
- Στη συνέχεια, εισάγετε τη βίδα **(m2)** (μακρύς άξονας πρώτα) στο σώμα **(m1).**
- Περάστε τη λεπίδα **(m3)** στον κοντό άξονα στρέφοντας την κοφτερή μεριά προς τα έξω.
- Τοποθετήστε τον επιλεγμένο δίσκο **(m4)** στη λεπίδα **(m3)** ταιριάζοντας τις προεξοχές με τις εσοχές.
- Βιδώστε το παξιμάδι **(m5)** στο σώμα **(m1)** δεξιόστροφα μέχρι τέρμα, χωρίς όμως να το μπλοκάρετε.
- Ελέγξτε τη συναρμολόγηση. Ο άξονας δεν πρέπει να έχει τζόγο ούτε να γυρίζει γύρω από τον εαυτό του. Στην αντίθετη περίπτωση, ξαναρχίστε την παραπάνω διαδικασία.
- Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή στο μειωτήρα **(l).**

Χρήσιμη συμβουλή: στο τέλος της διαδικασίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμιού για να βγει και ο τελευταίος κιμάς.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Προετοιμάστε όλη την ποσότητα τροφών που προορίζετε να ψιλοκόψετε. Αφαιρέστε τα κόκαλα, το χόνδρο και τα νεύρα.
- Κόψετε το κρέας σε κομμάτια (2 x 2 cm περίπου).
- Τοποθετήστε τα πάνω στον δίσκο τοποθέτησης (m6).
- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την κεφαλή κόπτη.
- Γυρίστε το πλήκτρο επιλογής ταχύτητας **(a2)** στη θέση 2 για να βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Εισάγετε το κρέας από το στόμιο τροφοδότησης κομμάτι - κομμάτι σπρώχνοντάς τα με τον πιεστήρα **(m7).**
- Μη σπρώχνετε ποτέ με τα δάκτυλα ή με οποιοδήποτε άλλο εργαλείο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας πάνω από 15 συνεχόμενα λεπτά όταν κόβετε κρέας κιμά.
- Πριν αρχίσετε τη διαδικασία, βεβαιωθείτε ότι το κρέας σας είναι τελείως ξεπαγωμένο.

Αν έχετε πλαστική κεφαλή, μη βάζετε τη βίδα (m2), τη λεπίδα (m3) και τους δίσκους κοπής (m4) στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΚΟΠΤΗ

- Πριν από τη διαδικασία καθαρισμού, βγάζετε πάντα το φις από την πρίζα.
- Απασφαλίστε την κεφαλή κόπτη **(ma)** ή **(mb)** γέρνοντας προς τα δεξιά για να βγάλετε το μειωτήρα **(l)**.
- Για να αποσυναρμολογήσετε την κεφαλή κόπτη, αφαιρέστε τον δίσκο τοποθέτησης **(m6)** από το στόμιο τροφοδότησης, ξεβιδώστε το παξιμάδι **(m5)**, βγάλτε τον δίσκο κοπής **(m4)**, τη λεπίδα **(m3)** και τη βίδα **(m2)**.
- Πιάνετε τα κοφτερά εξαρτήματα με προφύλαξη.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνάδα, ξεπλύνετέ τα και σκουπίστε τα με προσοχή.
- Ο δίσκος κοπής **(m4)** και η λεπίδα **(m3)** πρέπει να είναι λιπαρά. Αλείφετέ τα πάντα με μαγειρικό λάδι.
- Μην αφήνετε να μπαίνει υγρασία στο μειωτήρα. Σκουπίζετέ τα απλώς με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
- Αν έχετε μεταλλική κεφαλή, μη βάζετε στο πλυντήριο πιάτων το σώμα **(m1)**, τη βίδα **(m2)**, τη λεπίδα **(m3)**, τους δίσκους κοπής **(m4)** και το παξιμάδι **(m5).**